



RÉSERVE

Calvados Domfrontais

Comte Louis de Lauriston

Assemblage verschiedener Calvados aus über dreijähriger Reifezeit im Eichenfass.

Schimmernder Topas.

In der Nase dominieren Früchte (Apfel, Birne), angereichert durch erste Aromen der Fassreifung: unverkennbarer Duft von Gewürzen und Zimt.

Eleganter, vom Holz fein unterlegter Geschmack.

Ein für das « trou normand » perfekt geeigneter Calvados, aber ebenso köstlich in Granitas oder als Begleiter eines typischen Desserts aus der Küche der Normandie.

Vermeil Medaille, Vimoutiers 2017 (Frankreich)

Goldmedaille, Gilbert & Gaillard 2016 (Frankreich)

Goldmedaille, Vimoutiers 2015 (Frankreich)

Goldmedaille, I.W.S.C. Londres 2013 (Großbritannien)

Silbermedaille, Vinalies Internationales 2013

"Grand Prix d'Excellence", Vinalies Nationales 2010 (Frankreich)

Bronzemedaille, Vimoutiers 2010 (Frankreich)

Bronzemedaille, I.W.S.C. London 2010 (Großbritannien)

Goldmedaille, Paris 2009 (Frankreich)

Silbermedaille, I.W.S.C. London 2009 (Großbritannien)

Vermeil-Medaille, Vimoutiers 2009 (Frankreich)

Silbermedaille, Paris 2005 (Frankreich)

