DRINKS.

Château du Breuil Vieille Prune "Coeur du Breuil" 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100426
Alkoholgehalt	41%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Le Breuil en Auge
Abfüller	Chateau du Breuil SAS, Distillateur au Chateau, 14130 Le-Breuil-en-Auge Calvados, Frankreich
Marke	Château du Breuil
Typ	Pflaumenbrand
Alter	6 Jahre
Anwendung	Pur und für diverse Cocktails
Degustationsnotiz	Mit Aromen von Pflaumen und Mandeln, als auch einer leichten Süsse. Langer, aromatisch-fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Pflaumenbrand
Details	Aus verschiedenen Pflaumensorten (Mirabell, Reineclaud, der Prune d'Alsace und Zwetschgen) hergestellt, in kleinen Eichenholzfässern gelagert.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Inmitten der Normandie liegt das Château du Breuil, welches im 16. und 17. Jahrhundert erbaut wurde. Es wurde stets von Adelsfamilien wie der Familie Bouquetot, Montgomery, dem jungen Tancrède de Rohan und der Familie Bence bewohnt. Die Firma Château du Breuil wurde 1954 von Philippe Bizouard gegründet, dessen Familie schon immer Calvados gebrannt hat. Neben Calvados stellt das Unternehmen auch einen Pflaumenbranntwein her. Dieser wird aus der Edelpflaume Reineclaud, der Prune d'Alsace sowie Zwetschgen und Mirabellen hergestellt und für sechs Jahre in Eichenholzfässern gelagert.