

## CALVADOS de Maître Pierre

<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Normandië
<b>Appellatie:</b>	Calvados
<b>Kleur:</b>	n.v.t.
<b>Inhoud:</b>	70 cl
<b>Alcoholvolume:</b>	40 %
<b>Aan te raden bij:</b>	digestief, in de keuken, bij Bretoense pannenkoeken
<b>Omschrijving:</b>	<p>Calvados is een eau-de-vie die bekomen wordt door de distillatie van appel- en/of perencider. De basiswijnen voor de Calvados dienen aan zeer strenge eisen te voldoen (o.a. geen verrijking, minimum alcoholgehalte, &amp;hellip;) en moeten afkomstig zijn van appelen en peren afkomstig uit de appellatie Calvados in Normandië. Om een hectoliter Calvados te bekomen heeft men ongeveer 2,5 ton appelen nodig. Peren worden in geringere mate toegevoegd om een mooie, zachte smaak te verkrijgen. In het jaar na de distillatie volgt er steeds een verplichte degustatie door een interprofessionele commissie alvorens het product mag gecommmercialiseerd worden. De rijping gebeurt op eikenhouten vaten en bedraagt minimaal 1 jaar. Deze Calvados de Maître Pierre is gedistilleerd volgens aloude recept en gestookt uit de beste Normandische ciders. Na een langzame rijping op eikenhouten vaten in het hart van de Calvados, geeft dit een Calvados met een uitstekende prijs/kwaliteitsverhouding die zich uitstekend leent als digestief, voor gebruik in de keuken of bij een Bretoense pannenkoek.</p>

