

POMME CAPTIVE 40%, 70CL KINKEKARBIS

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE



Selleks, et luua atraktiivset toodet pannakse kevadel, niipea kui õunaubinad on väikesed need pudelisse. Pudelikid kinnitatakse oksa külge ja nii need seal ripuvad. Õunad kasvavad pudeli sees. Kui õunad saavad küpseks, siis eemaldatakse pudel koos õunaga ning villitakse sinna sisse noor kalvados mis võimaldab õunal rahuneda ning stabiliseeruda. Mõned nädalad hiljem tühjendatakse pudel kalvadosest ning täidetakse uuesti.

Värv: merevaigu kollane, särav ning briljantne. Atraktiivselt ilutsev õun pudelis.

Aroom: aromaadne, roheline õun, geraanium, piparmünt.

Maitse: kergelt mõrkjas, esmalt tunda rohelisi õunu. Lõpus taimsed noodid. Kauakestev järelmaitse.

Hoiustamine : Pudelit hoiustades jälgi, et õun oleks alati kalvadossega kaetud!

Sobib: aperatiiviks - iseseisvalt või jääga või lisada mõni tilk vett vabastamaks aroome.

Sorbetiga.

Digestiiviks – serveerida toatemperatuuril 20-22 °C juures.