

Busnel VSOP Calvados 70 cl 40%

Busnel Frankreich Normandie 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Calvados VSOP aus der Normandie mit fruchtigen Apfelnoten und würzigen Aromen, mindestens 4 Jahre in Eichenfässern gereift.

Servierempfehlung

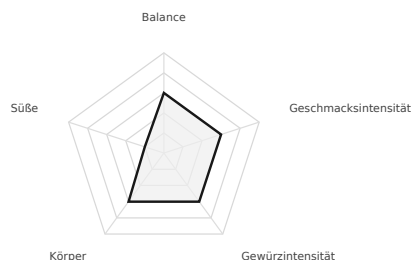
Pur bei Zimmertemperatur oder mit etwas Wasser oder Eis genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, Gebäck oder flambierten Speisen.

Genussempfehlung

Ideal als Digestif oder in Cocktails wie Apple Mojito.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein

Aromatik

Frische Früchte	Apfel, Birne
Gewürze	Zimt
Süße Aromen	Karamell, Vanille
Holz	Eiche

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Holzig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dessert
-------------------	----------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Mittel
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
-----------	--------------------

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Apfel
---------------	--------------

Stil und Charakter

Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Holzbetont
------	--

Servieren

Verdünnung	Ohne Wasser, Wenige Tropfen Wasser
Glas	Nosingglas, Tulpenförmiges Glas
Methode	Pur, Auf Eis
Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis
Serviertemperatur	Raumtemperatur

Struktur

Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Intensität	Mittelintensiv
Süße	Trocken
Textur	Weich

