

Morin Calvados Sélection 70 cl 40%

Morin Frankreich Normandie 70 cl 40% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein fruchtiger Calvados aus der Normandie, hergestellt aus handverlesenen Äpfeln und 2-3 Jahre in Holzfässern gereift. Frisch, harmonisch und elegant – ideal als Digestif oder für klassische Calvados-Cocktails.

Servierempfehlung

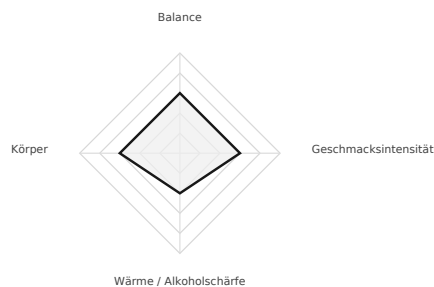
Pur bei Zimmertemperatur oder leicht gekühlt genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, mildem Käse oder fruchtigen Nachspeisen.

Genussempfehlung

Ideal als Digestif oder für klassische Calvados-Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Frische Früchte	Apfel	Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Mittel	Gewürze	Zimt	Länge	Mittel	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Bernstein	Süße Aromen	Karamell				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dessert, Käse	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Apfel
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Mittel				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		Gewürzintensität	Gering				
Stil und Charakter		Servieren		Struktur			
Stil	Fruchtbetont, Frisch, Harmonisch, Elegant, Holzbetont	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert		
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen		
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Mittel		
		Genussrolle	Digestif, Cocktailbasis	Intensität	Mittelintensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur, Leicht gekühlt	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Seidig		

