

Calvados Christian Drouin

Die Jahrgänge 2005



Präsentation

Altgoldene Farbe, dicke und regelmäßige Tränen.

Die Nase öffnet sich mit Noten von reifen Äpfeln und Honig, bevor sie sich zu Düften von Zimt, braunem Zucker und geröstetem Holz in einem köstlichen Gebäckuniversum entwickelt, das mit Noten von Brioche und Baba angereichert ist.

Am Gaumen ist der Auftakt offenherzig mit einer schönen Struktur, die vom gerösteten Holz getragen wird. Sehr reichhaltig, am Gaumen bietet er auch eine ausgewogene Balance zwischen den süßen Aromen von Bratapfel, Gewürzen und Trockenfrüchten (Mandeln, Weintrauben). Eine Note kandierter Orange rundet die Gourmet-Aromapalette dieses Calvados ab.

Der Abgang ist sehr sanft und erinnert an Apfelkuchen, Strudel und braunen Zucker, was an die Feinheit von Foursquare-Rum erinnert.

Auszeichnungen

Best in class - Double Gold Medal, Gilbert & Gaillard, 2024

Best vintage calvados in the world, World Drinks Awards, 2024

Silver Medal, ISC, 2024 (UK)