




BRUNNER


Trinkgenuss seit 1953

Calvados Pays d'Auge - Morin

Vorgeschrieben sind mindestens 70% bittere oder süss-bittere und mindestens 10% säuerliche Apfelsorten. Der Apfelsaft, der Cidre lagert vor dem Destillationsprozess noch zwei Jahre im Fass. Als Destillat lagert der Calvados dann noch ungefähr drei Jahre im Eichenholzfass, bevor er auf Trinkstärke verdünnt und in Flaschen abgefüllt wird.

 Frankreich

 40 %

 70 cl

 6er Karton

