



Calvados Garnier 3 Ans d'Age

Härligt, fruktig, ung calva fullproppad med röda äpplen, nötter och bara en lätt fatkaraktär för att inte dölja frukten. Bra bas-Calvados för den som inte vill ha alltför mycket fatkaraktär utan fascinerats av den rena fräscha äppligheten.

TYP:	Sprit	PRODUCENT:	Calvados Garnier Père & Fils
LAND:	Frankrike	URSPRUNG:	Calvados
ÅRGÅNG:		ALKOHOLHALT:	40 %
STORLEK:	500 ml	ARTIKELNR:	86489
DRUVA:		PASSAR TILL:	Avec
MÄRKNING:		ANTAL PER KOLLI:	12 flaskor
SOCKERHALT:			

349 kr

Karaktär

Ren, fruktig och generöst äpplig med inslag av friska röda äpplen, örter, nötter och bara lätt fatkaraktär för att inte dölja den rena frukten.

Passar till

Den perfekta bröllopscalvadosen med det undantaget att den faktiskt är god! Bra bas-Calvados för den som föredrar den rena fräscha äppligheten framför alltför mycket fatkaraktär. Funkar också väldigt bra till cocktails och drinkar.

Vinifikation

Över 30 olika äppelsorter med var och en sin distinkta karaktär, skördas i oktober och november och genomgår långsam alkoholjäsning vid 10-12 grader celsius. Efter jäsningen vilar musten på jästfällningen fram till april då destilleringen sker i klassisk pot-still. Efter destilleringen lagras spriten tre år på ekfat.

Om producenten

Garnier tillhör klassikerna i Calvados. Firman startades av gammalfarfar Pierre 1877 i staden Frenes i hjärtat av Normandie och Calvados-området. Medan grundaren arbetade mest lokalt utvecklade sonen Albert verksamheten rejält. Det var han som investerade i den egna destillationsapparaten som fortfarande används, 100 år senare. Tredje generationen, Joseph, tog över på 1950-talet och det var under hans tid produkterna började bli så gamla att man på allvar kunde etablera sig som en producent av fin-calva och erbjuda produkter med flera decenniers lagring. Fjärde generationens Patrick tillförde cider och pommeau de Normandie till sortimentet.

Idag leds Garnier av femte generationens Nicolas. Han tog sig friheten att krusa världen runt innan han utbildade sig till önolog och tog över familjefirman. Han basar nu för en av områdets mest ansedda firmor och har att hantera 500-600 ton äpplen och 3500 – 4500 liter must varje år. Garnier pressar ett 50-tal sorter (bittra, söta och bitter-söta äpplen) varje år, arbetar med vildjäst och låter basen ligga på sin jästfällning fram till destilleringen ett halvår senare. Spriten lagras sedan i stora fat, nya och upp till 100 år gamla. Vi är både glada och stolta över att få räkna Garnier Père & Fils till våra samarbetspartners.