



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

373301

Calvados Ambre XIV 41,8%vol AC Calvados du Pays d'Auge

CALVADOS

Distillerie des Ambres

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Mindestens 14 Jahre gereifter Calvados
	Leitaromen	Toffee, Vanille, Rancio, Gewürze, Holz
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur genießen oder zu dunkler Schokolade
Alkohol	41,8 % vol.	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Sehr gereifter Calvados mit intensiven Holznoten, Toffee, Vanille und Rancio, komplex, voluminös und elegant mit langem Finale.

Der Ambre XIV aus der Distillerie des Ambres ist ein großer, gereifter Calvados aus dem Pays d'Auge, der aus allen vier für Calvados zugelassenen Apfelgruppen komponiert wird. Die einzelnen Apfelfeststoffe werden separat gebrannt und anschließend vereint, bevor sie mindestens 14 Jahre in französischer Eiche reifen. In dieser langen Fasslagerung stehen die Holzaromen klar im Vordergrund und verleihen dem Calvados seine Tiefe und Komplexität. Im Glas zeigt sich der Ambre XIV in brilliantem, intensivem Orange mit eleganten Mahagoni- und Nuancen. Die Nase ist kraftvoll und einnehmend, geprägt von ausgeprägten Holznoten, Toffee- und Anklängen von Kaffee und Karamell, Rancio, Toast, Vanille und feinen Gewürzen wie Zimt, begleitet von Nuancen in Brand eingelegter Früchte. Am Gaumen präsentiert er sich äußerst komplex, strukturiert und voluminös, dabei zugleich elegant. Die Aromen der Nase setzen sich konsequent fort und münden in ein langes, tiefes Finale. Ein Calvados für bewussten, reinen Genuss.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbaugebieten der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Côteaux de l'Ardèche**

Die Côteaux de l'Ardèche befinden sich im Département Ardèche am linken Ufer der Rhône im unteren Bereich des nördlichen Rhône-Gebiets.

Erzeuger **Distillerie des Ambres**

Die Distillerie des Ambres steht für französische Destillationskunst mit Fokus auf handwerkliche Qualität, Authentizität und regionalen Charakter. Inmitten des Südwestens Frankreichs entstehen Spirituosen und Liköre, die traditionelle Herstellungsverfahren mit ausgewählten Rohstoffen verbinden. Besonderen Wert legt die Brennerei auf eine sorgfältige Verarbeitung der Zutaten sowie auf die Bewahrung natürlicher Aromen. Das Sortiment zeichnet sich durch ausdrucksstarke Geschmacksprofile, eine klare

Herkunft und viel Liebe zum Detail aus. So entstehen charaktervolle Spezialitäten, die französisches Savoir-vivre und handwerkliches Können auf genussvolle Weise widerspiegeln.

Zutaten

Stand 23.10.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de