

ZUTAT
Calvados



Calvados ist ein Apfelbrand aus der Normandie. Hergestellt wird er aus herben, bittersüßen, meist nicht essbaren Mostäpfeln. Dazu wird Apfelicidre destilliert, ein Vorgang, der für die Endqualität von massgeblicher Bedeutung ist. Das Destillat kommt dann für den Reifungsprozess während mehreren Jahren in Eichenfässer. Als Endprodukt auf den Markt gelangt normalerweise ein Verschnitt aus verschiedenen Jahrgängen, deren Qualität und Alter man jeweils an den Bezeichnungen "Fine", "V.O." (4 Jahre gereift), "V.S.O.P." (mehr als 5 Jahre gereift) oder "Napoléon" (mehr als 6 Jahre gereift) erkennt.

Foto: [istockphoto.com](https://www.istockphoto.com)