

# Comte Louis De Lauriston

## Pommeau de Normandie

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Typ</b>                  | Aperitif                 |
| <b>Herkunft / Region</b>    | Frankreich               |
| <b>Produzent / Abfüller</b> | Comte Louis De Lauriston |
| <b>Alkoholgehalt</b>        | 17 %                     |
| <b>Grösse</b>               | 70cl                     |
| <b>Artikelnummer</b>        | I06-fr-02507             |

### Bemerkungen

Pommeau ist ein Aperitif, beziehungsweise Digestif aus der Normandie. Pommeau wird aus frisch gepresstem Apfelsaft hergestellt, der durch Hinzufügen von jungem Calvados am Gären gehindert wird. Dadurch erhalten sich das volle Apfelaroma, Fruchtsüße und angenehme Säure. 1991 zur Appellation erhoben, dürfen 30 Apfelsorten verwendet werden, deren Auswahl über das Aroma entscheidet. Vorgeschrieben ist eine mindestens 14 Monate lange Fasslagerung.