



Vieille Prune «Coeur du Breuil»

Produzent	Château du Breuil
Land/Gebiet	Frankreich/Calvados
Produkt	Fruchtbrände
Alkoholvolumen	41.0%
Inhalt	70 cl

Dieser Vielle Prune wird nicht in der Distillerie von Château du Breuil gebrannt, aber er wird dort unter den wachsamen Augen des Kellermeisters während sechs Jahren im Reifekeller in Eichenfässern gelagert. Während des Reifeprozesses bekommt der Vielle Prune eine dunklere Farbe und nimmt einen geschmeidig-holzigen Geschmack an. Man geniesst ihn als Digestif oder man kann ihn auch einem Obstsalat hinzufügen. Eine wahre Entdeckung für Liebhaber von fruchtigen und ausgeprägten Vielle Prune.