

Tradition och innovation möts i ett limiterat släpp av Busnel Calvados Affinage en fûts de Sauternes den 17:e augusti

BUSNEL Calvados grundades 1820 och destilleriet är ett av de äldsta calvados-destillerierna och det är beläget i Cormeilles, Normandie. BUSNEL ligger i den prestigefulla appellationen Pays d'Auge som av många anses vara den bästa. Hos BUSNEL tillvaratar man hantverkstraditionerna vid framställningen av calvados och destillerar på samma sätt som man har gjort i generationer men man provar även nya innovationer med olika cask-finishes. Tisdagen den 17:e augusti släpper vi exklusivt för första gången i Sverige Busnel Calvados Pays d'Auge Affinage en fûts de Sauternes i en limiterad utgåva. Varunr: 40984-02 | pris: 429 kr | 500 ml | alk. 40% VOL | Systembolaget har köpt in 500 flaskor av totalt 2 000 producerade.



Philippe Terlier, director of the distillery, beskriver Busnel Calvados finition fûts de Sauternes så här: "färgen är ljus bärnsten. På näsan kommer det fina aromer av kanderad aprikos, honung och en liten kryddighet. Smaken är fruktigt komplex med mogna bakade äpplen med en hint av persika och annans. Avslutet är långt och lent."

Efter att BUSNEL Calvados har lagrats i källaren på ekfat får "finition en fûts de Sauternes" en slutlagring under några månader på äldre Sauternesfat som ger den fruktiga toner och en liten skön honungssötma. Busnel Calvados finition fûts de Sauternes njuter du bäst som en avec i sommarkvällen, rumstempererad, i ett generöst kupglas eller kanske som ackompanjemang till en Tarte Tatin med hemgjord vaniljglass. Det behöver inte vara krångligare än så.



Redan 1820 lanserade Ernest Busnel sin eau-du-vie, äppelbrandy, numera känd som Calvados. 1919 byggdes destilleriet i Cormeilles vilket gör det till ett av de äldsta calvadosdestillerierna som fortfarande producerar Calvados Pays d'Auge AOC av väldigt hög klass.

Tillverkningsprocessen går till så här: äpplena som krossas och pressas, kommer från odlare som man har haft långa kontrakt med, äppelmusten får sedan jäsa på stora ståltankar där naturlig jästning uppstår till cider. Det går åt ca 7-8kg äpplen för att producera 500 ml Calvados. Jäsningsprocessen kan ta så lång tid som upp till 6 månader och cidern håller ca 6% alkohol när man destillerar den under årets första 6 månader. Cidern dubbeldestilleras i kolonn-panna, "charentais" pot still, som är gjorda av koppar vilket är ett krav för AOC Pays d'Auge. Efter destilleringen så lagras brandyn minst i 2 år innan den får kallas Calvados.