



## Armagnac och Calvados-provning

**Fredagen 30 september 2016 kl 19.00**

Den här provningen var lite annorlunda med Armagnac och Calvados, som också de har årgångar och lagringar som whisky.

Rolf Agnehoff lotsade oss fram bland för många dessa okända drycker. Två sorter av Calvados och två av Armagnac.



Le Royer Calvados Domfrontais XO 6 Ans d´Age. 42%. 87745-01. Pris 489 kr

Dupont Pays d´Auge. 42%. 20293-01. Pris 999 kr

Samalens Armagnac. 45%. 384-02. Pris 599 kr

Sauval Armagnac XO. 40%. 86645-01. Pris 596 kr

Alltså 2 Calvados och 2 Armagnac.

29 st intresserade kom till provningen och Rolf lotsade oss igenom för många okända "vatten". Först berättade Rolf hur Calvados tillverkades och var. Tillverkas av äpple eller päron. Först jäser man äpplet till cider med en styrka på 6-7%. Därefter destilleras den och får en alkoholhalt på ca 70%. Därefter lagras den på fat i minst 3 år för att få färg och arom. Faten är barrels, de flesta av fransk ek. Området där Calvados tillverks är i norra Frankrike, i området Normandy.

Le Royer Calvados som vi provar först har destillerats 2 ggr och var en Calvados av päron och äpple. Minst 80% päron. Den har lagrats i minst 6 år.

Nästa glas är en Calvados som har 70-80% päron resten är äpple. Destilleras 1 gång.

Armagnac görs på druvor och kommer från distriktet Gascony i sv Frankrike nära Cognac. Armagnac är ca 150 år äldre än Cognac. Armagnac ska också lagras mist 3 år på franska vinfat. 4 olika druvsorter är vanligtvis använda.

Första glaset Armagnac är Sauval och det andra ar Samalens De flesta som var på provningen tyckte att Samalens smakade bäst alla 4 sorterna.

Efter provningen serveras en bit mat från Micke Salminen och i kväll blev det Höstgryta med pressad potatis och härlig sallad. Därefter kaffe och 2 lotterier.

Här kommer lite bilder från kvällen:





