



FAMILLE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS 10 JAHRE

A.O.C. CALVADOS DU PAYS D'AUGE

Der **Calvados 10 ans** ist mindestens 10 Jahre in Eichenfässern mit 25% neuen Fässern gereift.

| | |
|----------|--|
| TERROIR | BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN. |
| SORTEN | 85% BITTERSÜSSE ÄPFEL 15% SÄUERLICHE ÄPFEL |
| ABHOLUNG | VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER |
| ALKOHOL | 42 % VOL. |

HERSTELLUNG

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft gärt vollständig, um den zu destillierenden Apfelwein zu ergeben. Die **zweifache Destillation** findet einen Monat nach dem Gärungsprozess des Apfelweins statt. Die erste Destillation des Cidre ergibt das Petit Eau mit 30 % Vol. und erst die zweite Destillation, die des Petit Eau, ergibt den Calvados.

Ausbau: Mindestens zehn Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche, davon 25 % neue Fässer. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Leuchtend gelb mit goldenen Reflexen. Klar und glänzend.

Nase: Intensiv, Bratapfel, blumige Note und Anis.

Mund: Frischer Auftakt, schöne Finesse, gefolgt von einem weichen aromatischen Ausdruck. Seidiges Apfelaroma, im Abgang leicht minzig und würzig.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Aperitif: pur und eventuell auf Eis.
- Als Digestif: Zu empfehlen für Liebhaber von schönen Branntweinen, dunkler Schokolade und Zigarren.

AUSZEICHNUNGEN

★ 2023 Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles:
Silbermedaille

Flaschentypen: 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl - Karaffe

