



## CALVADOS 12 JAHRE

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

Der **Calvados 12 ans** ist mindestens 12 Jahre in Eichenfässern mit 25% neuen Fässern gereift.

TERROIR	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
SORTEN	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL 20% 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 zwölf Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche, davon 25 % neue Fässer. Abfüllung auf Bestellung.

### VERKOSTUNG

**Auge:** Goldenes Mahagoni. Klares, glänzendes Aussehen, glänzende Scheibe, schöne Beine.

**Nase:** Intensiv, komplex, mit Noten von geröstetem Kaffee, kandierten Äpfeln und Vanille. Die Apfelaromen entwickeln sich allmählich und treten in den Vordergrund.

**Mund:** Süß, leicht bitter, intensiv und rund, körperreich, fruchtig. Gute Konzentration.

### 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.

### KOMMENTARE AUS DER PRESSE

★ Le Nouvel Observateur : „Eine ausgezeichnete Einführung in die Freuden des Eau de vie de Cidre...“

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

