



CALVADOS 15 JAHRE

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

Der **Calvados 15 ans** ist mindestens 15 Jahre in Eichenfässern 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 fünfzehn Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Goldgelb, klar und glänzend.

Nase: Intensiv und komplex, Aromen von Butterkaramell, reifen Äpfeln mit einem Hauch von Vanille. Perfektes Gleichgewicht zwischen Süße und Frische.

Mund: Anhaltend und schmelzend. Aromen von Bratäpfeln, gerösteten Haselnüssen mit Pralinennoten. Ein sehr eleganter Abgang mit Vanille und Gewürzen.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Zum Dessert: Kann zu Desserts auf Apfel- und Schokoladenbasis (Mousse oder Kuchen) serviert werden.
- Als Digestif: Zu empfehlen für Liebhaber von schönen Brantweinen, dunkler Schokolade und Zigarren.

AUSZEICHNUNGEN

- ★ Spirits for Asia
-> Silbermedaille im 2016

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

