



## CALVADOS 1972

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

Der **Calvados 1972** wurde 1972 destilliert und reifte in Tonneaux und getoasteten 400-Liter-Eichenfässern. Er wurde so ausgebaut, dass er eine maximale Konzentration und Komplexität erreichte.

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 sechs Monate 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:** Seit 1972 in Tonneau und getoasteten 400-Liter-Eichenfässern. Dieser ungefilterte, nicht kältestabilisierte Calvados wird so ausgebaut, dass er eine maximale Konzentration und Komplexität erreicht. Auf Bestellung in Flaschen abgefüllt.

### VERKOSTUNG

**Auge:** Sehr dunkle Mahagonifarbe. Glänzendes und klares Aussehen.

**Nase:** Sanft und ohne Aggression. Dominierende Aromen von Holz und Gewürzen. Fruchttige Noten im Abgang. Geleertes Glas, die an den Glaswänden verbliebenen Calvados-Aromen sind sehr aufschlussreich.

**Mund:** Sehr intensive kandierte Aromen, Holz und Gewürze. Schönes Gleichgewicht zwischen Bitterkeit und Frische. Ein von Tabakaromen getragener Abgang.

### TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.

- Als Digestif: pur bei Zimmertemperatur genießen. Seine Intensität passt gut zu Zigarrenliebhabern. Sehr gastronomischer Eau de vie.



DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH

TEL.: +33 (0)231.632.424 - FAX: +33 (0)231.631.476 - EMAIL: INFO@CALVADOS-DUPONT.COM