



FAMILIE  
*Dupont*

CALVADOS UND CIDRES  
Pays d'Auge  
Normandie - Frankreich

## CALVADOS 20 JAHRE

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

Der **Calvados 20 ans** ist mindestens 20 Jahre in Fässern und getoasteten 400-Liter-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 zwanzig Jahre. In Tonneaux und getoasteten 400-Liter-Eichenfässern. Abfüllung auf Bestellung.

### VERKOSTUNG

**Auge:** Kupferfarbene Farbe mit leicht orangefarbenen Reflexen. Klar und glänzend.

**Nase:** Fruchtig und intensiv, ziemlich texturiert. Aromen von kandierten Früchten, die von vanilligen Holznoten unterstützt werden, Gebäcknoten von in Brandy eingelegten Trauben. Eine schöne, lakritzartige Bitterkeit im Abgang.

### TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Dessert: Kann zu Desserts auf Apfel- und Schokoladenbasis (Mousse oder Kuchen) serviert werden.
- Verzehr: Bei Zimmertemperatur, zusammen mit einer Zigarre. Oder zu einem Dessert vom Typ Kaffee-Eclair oder Mokka-Opera-Kuchen.

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



DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH

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