



CALVADOS 45 JAHRE

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

Der **Calvados 45 ans** ist mindestens 45 Jahre in Fässern und getoasteten 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	41 % 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 Apfelweins ergibt das Petit Eau mit 30 % Vol. und erst die zweite Destillation, die des Petit Eau, ergibt den Calvados.

Ausbau: Mindestens fünfundvierzig Jahre. In Tonneaux und getoasteten Eichenfässern von 1200 und dann 400 Litern. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Mahagonifarbe, blond.

Nase: Intensiv und anhaltend. Man findet Noten von karamellisierten Äpfeln, Geranie und Lakritze.

Mund: Intensiv, elegant, aufdringlich. Anhaltend und retro-nasal. Aromen von Mandeln und Gewürzen.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

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

- Als Digestif: Temperatur zwischen 20 und 22 °C. Passt zu einer kräftigen Zigarre. Der Glasboden wird die komplexen und kräftigen Aromen enthüllen.

Art der Flaschen: 70 cl



DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH

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