



CALVADOS 50 JAHRE NICHT ERMÄSSIGT

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

Der **Calvados 50 ans non réduit** ist ein hochprozentiger Calvados: Er wurde in Faszstärke abgefüllt, ohne Verdünnung oder Kältefiltration. Er wurde so ausgebaut, dass er eine maximale Konzentration und Komplexität erreicht.

TERROIR	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
SORTEN	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL 20% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	52 % 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 fünfzig Jahre. In Fässern und getoasteten Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 1200 und dann 400 Litern. Dieser Calvados wurde weder reduziert (keine Zugabe von Wasser) noch nach der Kältestabilisierung gefiltert. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Bernsteinfarbe mit kupferfarbenen Reflexen.

Nase: Intensiv und komplex. Aromen von karamellisierten Äpfeln und Steinobst (Kirsche, Pflaumen, ...), Lebkuchen und Leder.

Mund: Offen und kräftig. Aromen von karamellisierten Äpfeln, Noten von Bitterorangen, die von süßen Gewürzen umhüllt sind. Perfektes Gleichgewicht zwischen der Konzentration des Holzes, der Feinheit des Alkohols und der Köstlichkeit des Apfels.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, vor Licht geschützt.
- Als Digestif: Temperatur zwischen 20 und 22 °C. Zu empfehlen für Liebhaber von schönen Brantweinen, Fruchtschokolade und kräftigen Zigarren. Die Nicht-Reduktion verleiht ihm eine einzigartige aromatische und geschmackliche Intensität. Der Calvados wurde nicht kühl gefiltert. Daher kann ein leichter Bodensatz auftreten.

PRESS COMMENTS:

★ La Revue du Vin de France : „Es bedarf Generationen von Leidenschaft und Opfern, um einen solchen Brantwein herzustellen (...) Man verbringt Stunden damit, sich an seiner äußerst subtilen Nase zu vergehen (...) Ein einziger Zentiliter auf der Zunge lässt sich minutenlang betrachten (...)“

Art der Flaschen: 70 cl

