



FAMILLE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - N°1 . MARC DE BOURGOGNE JACOULOT -

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

Die Kollektion „Cask Finish“ entstand aus dem Wunsch heraus, die klassische Aromenpalette unserer Calvados durch die Reifung in Fässern zu bereichern, die zuvor Weine und Spirituosen enthielten.

Für diese neue Ausgabe in Marc de Bourgogne-Fässern bieten wir Ihnen eine überraschende Verbindung zwischen den rauchigen und pastösen Noten des Calvados und den weinigen Aromen des berühmten Hauses Jacoulot in Burgund.

Diese Kollektion, die sich an Spirituosenliebhaber richtet und in sehr begrenzter Stückzahl erhältlich ist, wurde entwickelt, um Ihre Geschmacksnerven zu überraschen und vor allem, um Ihnen eine Freude zu bereiten!

HERSTELLUNG

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft gärt vollständig, um den zu destillierenden Cidre 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 4 Jahre. In 400-Liter-Eichenfässern, davon 25 % neue Fässer (langsames und tiefes Erhitzen). Mindestens 5 Monate Finish in 228-l-Fässern, die Marc de Bourgogne enthielten. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Blassgelb mit glänzenden Reflexen, glitzernd und klar.
Nase: Harmonie der Düfte von gebratenen Äpfeln, Mandeln, frischem Trester, unterstrichen von Noten von Engelwurz.
Mund: Rund und seidig, gefolgt von einem langen und kräftigen Abgang. Aromen von Bratäpfeln, blumige Noten und Wacholderbeeren. Langanhaltender Abgang mit leichtem Anisgeschmack.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Die untypischen Noten dieses Calvados passen gut zu cremigem Käse, Fruchtgebäck und dunkler Schokolade.
- Als Aperitif: pur, auf Eis oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu entfalten.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22° C.
- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.

Flaschentypen: 70 cl
Alcohol: 45% vol.



DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH

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