



FAMILLE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - SPEYSIDE WHISKY - MOSSBURN -

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.

Diese Ausgabe, Calvados & Speyside-Fässer, schlagen eine überlegene Allianz zwischen den Noten von Früchten und Konditoren von Calvados und den Aromen von Fumés, Gewürzen und Früchten vor, die den Ruf der Destillieren von Speyside erreicht haben.

Diese Kollektion, die sich an Spirituosenliebhaber richtet, wurde in sehr begrenzter Stückzahl hergestellt, um Ihren Gaumen zu überraschen und vor allem, um Ihnen 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 getoasteten 400-Liter-Eichenfässern, davon 25 % neue Fässer. Mindestens 6-18 Monate Finish in 220-Liter-Fässern, die Mossburn Whisky enthalten haben. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: gelb und strahlend hell, klar, brillant.

Nase: franc und mächtig. Ein Malté-Parfum, das durch die Noten von Zitrusfrüchten sehr ausgeglichen ist. Nach der Belüftung sind die Aromen der Rosinen, der Orangenblüte und der Muskadennuß am nächsten Tag zu einem zarten und zarten Geschmack geworden.

Mund: rund und höflich. Eine frische und intensive Bouche. Eine schöne, komplexe Aromatik zwischen Malte und Calvados. Gebackene Pommes Frites mit blumigen Noten, doppelten Gewürzen und einem maritimen Finale.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Die untypischen Noten dieses Calvados passen gut zu den cremigen Frischkäsen, den süßen Früchten und den Desserts mit schwarzer Schokolade, Karamell oder Vanille.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22° C.
- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere.

Art der Flaschen: 70 cl
Alkohol: 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