



FAMILLE  
*Dupont*

CALVADOS UND CIDRES  
Pays d'Auge  
Normandie - Frankreich

## CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - N°6 . ISLAY WHISKY - 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.

Die Edition Nr. 6, Calvados & Islay-Fässer, bietet eine überraschende Kombination aus den rauchigen und pastösen Noten des Calvados und den torfigen, salzigen und mineralischen Aromen, für die die Destillerien auf der Insel Islay bekannt sind.

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 vier Jahre. In getoasteten 400-Liter-Eichenfässern, davon 25 % neue Fässer. Mindestens 6 Monate Finish in 220-Liter-Fässern, die Whisky enthalten haben. Abfüllung auf Bestellung.

### VERKOSTUNG

**Auge:** Blassgelb mit glänzenden, klaren Reflexen.

**Nase:** Frisch und anhaltend. Duft von Bratäpfeln, frischen Mandeln und Steinobst, unterstrichen von Jod- und Aschennoten mit leichtem Raucharoma.

**Mund:** Offener Auftakt, reich, intensiv. Aromen von Bratapfel, Mirabelle, gefolgt von mineralischen und rauchigen Noten.

### TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Die untypischen Noten dieses Calvados passen gut zu Oliven, Wurstwaren, Trockenfleisch und geräuchertem Fisch, Nüssen, Käse, Trockenfrüchten, Desserts mit Zartbitterschokolade oder gesalzenem Butterkaramell.

- 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.

Art der Flaschen: 70 cl



DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONFOL - FRANKREICH

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