



FAMILLE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS HORS D'ÂGE

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

Der **Calvados Hors d'Âge** ist mindestens 6 Jahre in Eichenfässern mit 25 % neuen Fässern gereift.

TERROIR	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
SORTEN	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL 20% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	42 % 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 sechs Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche, davon 25 % neue Fässer. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Goldgelb, leicht kupferfarben.

Nase: Angenehm, fein, von guter Komplexität, leicht holzig. Fruchtige Aromen von Apfel und Banane. Florale Nuancen von Rose und Jasmin. Die Komplexität entwickelt sich in der zweiten Nase, nach Belüftung.

Mund: Weicher Auftakt, sehr ausgewogen. Fruchtige Nuancen von reifen Äpfeln. Holzige Nuancen.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Aperitif: pur, auf Eis oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu entfalten.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22° C.

KOMMENTARE AUS DER PRESSE

- ★ Sommeliers International : „Der Rolls des Calvados“
- ★ Guide des eaux de vie - Martine Nouet : „Ein klarer, seidiger und leichter Eau-de-vie, der herrliche Frischegefühle vermittelt...“
- ★ Le Point : „Die ganze Magie des Pays d'Auge in einer Flasche“
- ★ Festival AOC/AOP Cambremer : Bronzemedaille im Jahr 2023.

Flaschentypen: 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 cl - Karaffe 70 cl - Flachmann 20 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