



CALVADOS RÉSERVE

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

Der **Calvados Réserve** reifte 3 Jahre in Eichenfässern mit 25% neuen Fässern.

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 drei Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche, davon 25 % neue Fässer. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Bernsteingelb. Klar und glänzend.

Nase: Sanfter Auftakt, gefolgt von einer großen aromatischen Intensität: grüner Apfel, Geranie, Mentholnoten. Geleertes Glas, die an den Glaswänden verbliebenen Calvados-Aromen sind sehr aufschlussreich.

Mund: Beständig, leicht bitter, der erste Gaumen ist von grünem Apfel geprägt. Im Abgang pflanzlich. Sehr viel Fett. Retro-olfaktorisch.

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.
- In der Küche: Flambieren, Sorbets, Granita.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22° C.

KOMMENTARE AUS DER PRESSE

★ Le Point: 15,5 / 20 (*beste Bewertung für Calvados dieses Alters*)
„Sehr lecker am Gaumen, frisch, harmonisch, würzig weißer Pfeffer, belebend...“

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

