



FAMILLE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS XO

A.O.C. CALVADOS

Der **Calvados XO** ist mindestens 6 Jahre in Eichenfässern mit 25% neuen Fässern gereift (XO = extra Old).

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.

VERKOSTUNG

Auge: Golden, goldgelber Schimmer.

Nase: Leicht holzig, sehr komplex, Gebäckaromen, Apfelkuchen.

Mund: Weicher und ausgewogener Auftakt. Sehr lecker, kompottartige Aromen von gebackenen Äpfeln.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22° C, Begleitung um einen Pudding, eine leichte Zigarre.

Flasche: Karaffe 70 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