



FAMILLE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CIDRE PAYS D'AUGE

NATÜRLICHE BRAUSE

Der **Cidre Pays d'Auge** wird nach der traditionellen Methode des Pays d'Auge hergestellt. Er ist fruchtig und säuerlich und entfaltet am Gaumen mit Finesse Aromen von Äpfeln und Zitrusfrüchten.

TERROIR	BÖDEN, DIE AUS LEHM UND MERGEL BESTEHEN
SORTEN	60% BITTERSÜSSE ÄPFEL, 25% BITTERE ÄPFEL, 15% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON OCTOBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	5,5 % VOL.

HERSTELLUNG

Kontrollierte Gärung in Edelstahl tanks. Es werden einheimische Hefen verwendet. Die Kontrolle der Gärung erfolgt durch aufeinanderfolgende Abstiche. Nicht pasteurisierter Apfelwein. Abfüllung in Flaschen im März.

Dichte: 1061 nach der Pressung, d. h. 139 g Zucker pro Liter. 1017 bei der Flaschenabfüllung, was einem Alkoholgehalt in der Flasche nach der Schaumbildung von 5,5 % entspricht.

VERKOSTUNG

Auge: Goldene Farbe, klar, feine Bläschen.

Nase: Frisch, reifer Apfel, blumige Note.

Mund: Intensiv, rund und delikates, unterstrichen von der Köstlichkeit kandierter Früchte, kräftiges, tanninhaltiges Finale.

NÄHRWERTANGABEN

Ohne Zuckerzusatz.

Kalorien pro Glas (12,5 cl): 65 Kcal.

TIPPS UND KOMBINATIONEN

Aufbewahrung: Stehende Flaschen in einem kühlen Keller (8 bis 12 °C). Unter guten Bedingungen kann er bis zu 35 Jahre nach dem Abfülldatum aufbewahrt werden.

Es ist natürlich, dass ein leichter Bodensatz auftritt.

Passt zu: Als Aperitif oder zum Essen, zu Fisch und hellem Fleisch mit Sahne, Käse, Desserts und Crêpes. Bei der Zubereitung von Soßen und Marinaden.

Art der Flaschen: 75 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