



POMME CAPTIVE

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

Der **Pomme Captive** enthält einen hübschen Apfel, der in einem jungen Calvados mazeriert.

PRINZIP

Um diese schöne Präsentation zu erreichen, wird die Karaffe im Frühling in die Äste des Apfelbaums gehängt, sobald die kleinen Äpfel erscheinen. Der Apfel wird im Inneren der Karaffe immer größer. Wenn die Frucht ihre Reife erreicht hat, wird die Karaffe mit dem gefangenen Apfel vom Baum entfernt.



FÜLLUNG

Die Karaffen werden zu 70 % mit jungem Calvados gefüllt, was dem Apfel ermöglicht, sich zu stabilisieren. Einige Wochen später werden die Karaffen geleert und mit Calvados aufgefüllt. Der Apfel mazeriert dann langsam im Calvados.

Alkohol: 40 % vol.

VERKOSTUNG

Auge: Das Endergebnis des gefangenen Apfels ist sowohl optisch ansprechend als auch geschmacklich sehr angenehm. Bernsteinengelbe Farbe. Klares und glänzendes Aussehen.

Nase: Sanfter Auftakt, große aromatische Intensität. Grüner Apfel, Geranie, Menthol.

Mund: Beständig, leicht bitter, der erste Gaumen ist sehr grüner Apfel. Im Abgang pflanzlich. Sehr viel Fett. Retro-nasal.



TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Um den gefangenen Apfel unter den besten Bedingungen zu erhalten, achten Sie darauf, dass die Frucht immer mit Calvados bedeckt ist.
- Als Aperitif: pur, auf Eis oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu entfalten.
- In der Küche: Flambieren, Sorbets, Granita.
- Als Digestif: Trinktemperatur zwischen 20 und 22 °C.

Flasche: 70 cl - tatsächlicher Inhalt des Calvados: ca. 60 cl (je nach Größe der Frucht).

DOMÄNE FAMILIE DUPONT

14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH

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