



FAMILIE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS 1980

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

Der **Calvados 1980** wurde 1980 destilliert und reifte in Tonneaux und getoasteten 400-Liter-Eichenfässern. Er wurde so ausgebaut, dass er eine maximale Konzentration und Komplexität erreichte.

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 sechs Monate 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: Seit 1980 in Tonneau und getoasteten 400-Liter-Eichenfässern. Dieser ungefilterte, nicht kältestabilisierte Calvados wird so ausgebaut, dass er eine maximale Konzentration und Komplexität erreicht. Auf Bestellung in Flaschen abgefüllt.

VERKOSTUNG

Auge: Goldene orangefarbene Farbe.

Nase: Sanft und subtil. Komplex, rauchig, Zitrusfrüchte, Vanille und Apfel.

Mund: Süß und fruchtig. Aromen von Zitrusfrüchten, gekochtem Apfel, Trockenfrüchten, geröstet.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Aperitif: pur, eventuell mit einem Tropfen reinen Wassers oder etwas Eis.
- Bei Tisch: zu einem Dessert mit dunkler Schokolade oder einem Apfelkuchen.
- Als Digestif: pur bei Zimmertemperatur genießen. Hochgradig gastronomischer Brandy. Besonders geeignet für Zigarrenliebhaber.

Art der Flaschen: 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