



CALVADOS 1988

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

Der **Calvados 1988** wurde 1988 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 1988 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: Kupferfarbene Farbe. Transparent und glänzend.
Nase: Sanft für einen Brandy, intensiv mit schöner Ausgewogenheit und ohne jegliche Aggression. Bei geleertem Glas sind die Aromen des Calvados, die an den Glaswänden zurückbleiben, sehr aufschlussreich.
Mund: Seidiger Brandy mit gut verschmolzenen Aromen von Apfel, Vanille und Orange. Sehr schöner Nachgeschmack.

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: passt gut zu Fleisch und Käse.
- Als Digestif: hoch gastronomischer Schnaps. Naturbelassen bei Zimmertemperatur genießen.

Art der Flaschen: 70 cl

