



FAMILIE
Dupont

CALVADOS UND CIDRES
Pays d'Auge
Normandie - Frankreich

CALVADOS 45 JR. NICHT ERMÄSSIGT

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

Der **Calvados 45 ans non réduit** ist ein hochprozentiger Calvados: Er wurde in Fassstärke abgefüllt, ohne Verdünnung oder Kältefiltration. Er wurde so ausgebaut, dass er eine maximale Konzentration und Komplexität erreicht.

TERROIR	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
SORTEN	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL 20% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	51 % 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 Apfelweins ergibt das Petit Eau mit 30 % Vol. und erst die zweite Destillation, die des Petit Eau, ergibt den Calvados.

Ausbau: Mindestens fünfundvierzig Jahre. In Fässern und getoasteten Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 1200 und dann 400 Litern. Dieser Calvados wurde weder reduziert (keine Zugabe von Wasser) noch nach der Kältestabilisierung gefiltert. Abfüllung auf Bestellung.

VERKOSTUNG

Auge: Mahagonifarbe. Klares Aussehen.

Nase: Kraftvoll und intensiv. Aromen von Gewürzen, Tabak und Lakritze dominieren.

Mund: Kraftvoll und sehr intensiv. Dominiert von Gewürzen und Tabakaromen.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Digestif: Temperatur zwischen 20 und 22 °C. Zu empfehlen für Liebhaber von schönen Branntweinen, dunkler Schokolade und kräftigen Zigarren. Die Nicht-Reduktion verleiht ihm eine einzigartige aromatische und geschmackliche Intensität. Der Calvados wurde nicht kühl gefiltert. Daher kann ein leichter Bodensatz auftreten.

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