



## CALVADOS 50 JAHRE

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

Der **Calvados 50 ans** ist mindestens 50 Jahre im Fass und in getoasteten Eichenfässern gereift.

TERROIR	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
SORTEN	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL 20% SÄUERLICHE ÄPFEL
ABHOLUNG	VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER
ALKOHOL	41 % VOL.

### HERSTELLUNG

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft gärt vollständig zu dem zu destillierenden Apfelwein. Die **zweifache Destillation** findet einen Monat 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:** Mindestens fünfzig Jahre. In Tonneaux und getoasteten Eichenfässern von 1200 und dann 400 Litern. Abfüllung auf Bestellung.

### VERKOSTUNG

**Eye:** Goldene Farbe mit mahagonifarbenen Reflexen.

**Nase:** Fein und delikat. Aromen von Lebkuchen, Karamell und kandierten Äpfeln, unterstützt von Noten von Mokka-Kaffee.

**Mund:** Rund und intensiv. Marzipanaromen, Karamellnoten, Bratapfel, Rosinen in Branntwein, langer, seidiger und leicht mineralischer Abgang.

### TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, vor Licht geschützt, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.

- Als Digestif: Temperatur zwischen 20 und 22 °C. Á propos: Trinken Sie den Calvados pur oder zu dunkler Schokolade mit Karamell-Ganache oder einer nicht zu starken Zigarre.

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