



POMMEAU

A.O.C. POMMEAU DE NORMANDIE

Als glückliche Verbindung zwischen Calvados und dem Presssaft tanninreicher Äpfel vereint der Pommeau Kraft, Weichheit und Süße..

| | |
|----------|---|
| SORTEN | BITTERSÜSSE ÄPFEL, INSBESONDERE BINET ROUGE |
| ABHOLUNG | VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER |
| ALKOHOL | 17% VOL. |

HERSTELLUNG

Pommeau ist das Produkt einer Mischung aus mindestens ein Jahr altem Calvados mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung und Apfelmost. Der Apfelmost ist der Saft, der direkt nach dem Pressen vor Beginn der Gärung gewonnen wird. Er wird durch sukzessives Umpumpen vermischt. Die jeweiligen Mengen an Apfelmost und Calvados werden so berechnet, dass der endgültige Alkoholgehalt bei 18 % liegt. Durch die Reifung wird der endgültige Prozentsatz bei 17 % liegen.

REIFUNG

Der Pommeau wird in 400-Liter-Fässer aus halbneuer Eiche (4- oder 5-jährige Fässer, deren Tannine noch nicht erschöpft sind) gefüllt, wo er langsam weiter reift. Nach etwa 30 Monaten wird er in Flaschen abgefüllt.

VERKOSTUNG

Auge: Mahagonifarben. Aussehen: Klar und glänzend.
Nase: Kraftvoll und fein. Nuancen von Pflaumen, kandierten Zitrusfrüchten, die sich zu Aromen von Trockenfrüchten (Mandeln und Haselnüssen) entwickeln.
Mund: Geschmeidiger und weicher Auftakt. Gute Konsistenz im Mund, gute Haltbarkeit. Aromen von Tarte Tatin mit Nuancen von gerösteten Haselnüssen. Sehr angenehmer Abgang von Milchkaramell und Kirschen.

TIPPS UND VEREINBARUNGEN

- Flaschen stehend oder liegend, am besten bei einer Temperatur von 12° C.
- Als Aperitif gekühlt und naturbelassen servieren. Bei Tisch passt er zu Melonen, Gänseleberpastete, Blauschimmelkäse (Blauschimmelkäse). Als Dessert passt er schön zu Apfel- oder Schokoladendesserts.



Flaschentypen: 150 cl - 70 cl - 50 cl - 35 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