CALVADOS VSOP

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

Calvados VSOP (*Very Superior Old Pale*)) ist 5 Jahre in Eichenfässern gereift, davon 25 % in neuer Eiche.

Terroir	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
Sorten	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL
	20% SAURE ÄPFEL
Abholung	VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER
Alkohol	42% VOL.



Herstellung

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft wird sofort vergoren, so dass Apfelwein entsteht, der destilliert werden kann. Die **zweifache Destillation** wird einen Monat nach der Gärung durchgeführt. Die erste Destillation ergibt den „petite eau" mit 30 Volumenprozent und die zweite Destillation, die des „petite eau", ergibt den Calvados.
Reifung: Mindestens fünf Jahre. In getoasteten 400-Liter-Eichenfässern, von denen 25% neu sind. Abgefüllt bei Bestellung.

Verkostung

Auge: Goldgelbe Reflexion, hell.
Nase: Intensiv und kräftig. Nase von karamellisierten Äpfeln und Birnen, fein unterstrichen durch Noten von Wacholderbeeren und Gewürzen.
Mund: Runder und weicher Auftakt. Am Gaumen entwickeln sich Aromen von reifen Äpfeln. Er ist leicht eichig und wird durch Noten von süßen Gewürzen ausgeglichen. Gute Präsenz im Mund, perfekt ausgewogen.

Tipps und Vereinbarungen

- Aufbewahrung: sehr lange, Flaschen aufrecht stehend ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Aperitif: pur, auf Eis oder mit ein paar Tropfen Wasser, damit er seine Aromen entfalten kann.
- In der Küche: zum Flambieren, für Sorbets und Granités.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22°C.

Kommentare aus der Presse

- London IWSC International Wine & Spirit Competition 2025: Bronzemedaille
- Daily Telegraph: „Pure pleasure." *(Dez. 2015)*
- Sunday Times Magazine: „Reichhaltig in der Nase und angenehm bissig im Abgang." *(Feb. 2019)*

Flaschentypen: 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.