CALVADOS 10 JAHRE

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

Der **Calvados 10 ans** ist mindestens 10 Jahre in Eichenfässern mit 25% neuen Fässern gereift.

Terroir	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
Sorten	85% BITTERSÜSSE ÄPFEL
	15% 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 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 zehn Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche, davon 25 % neue Fässer. Abfüllung auf Bestellung.

Verkostung

Auge: Leuchtend gelb mit goldenen Reflexen. Klar und glänzend.
Nase: Intensiv, Bratapfel, blumige Note und Anis.
Mund: Frischer Auftakt, schöne Finesse, gefolgt von einem weichen aromatischen Ausdruck. Seidiges Apfelaroma, im Abgang leicht minzig und würzig.

Tipps und Vereinbarungen

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Aperitif: pur und eventuell auf Eis.
- Als Digestif: Zu empfehlen für Liebhaber von schönen Branntweinen, dunkler Schokolade und Zigarren.

Auszeichnungen

☆ London IWSC International Wine & Spirit Competition 2025: Goldmedaille
☆ 2023 Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles: Silbermedaille

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



DOMÄNE FAMILIE DUPONT
14430 VICTOT-PONTFOL - FRANKREICH
TEL.: +33 (0)231.632.424 - FAX: +33 (0)231.631.476 - EMAIL: INFO@CALVADOS-DUPONT.COM.