CALVADOS 30 JAHRE

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

Der **Calvados 30 ans** ist mindestens 30 Jahre in Fässern und Barriques aus getoasteter Eiche 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, 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 dreißig Jahre. In Tonneaux und getoasteten Eichenfässern von 1200 und dann 400 Litern. Abfüllung auf Bestellung.

Verkostung

Auge: Mahagonifarbe mit blonden Reflexen.
Nase: Komplex und intensiv, Wachsnoten, Tarte Tatin, kandierte Mandarine und eine sich entwickelnde Mokka-Seite..
Mund: Rund, intensiv und elegant. Aromen von Tarte Tatin, Honig- und Gewürznoten, Geraniumnoten. Frische Spitze und karamellisierte Noten im Abgang.

Tipps und Vereinbarungen

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Digestif: Temperatur zwischen 20 und 22 °C. Passt zu einer kräftigen Zigarre. Der Boden des Glases wird komplexe und kräftige Aromen enthüllen.

Pressemitteilungen

- 2025 Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles: Goldmedaille
- Challenge Best French Wine & Spirit for Asia: Silbermedaille

Flaschentypen: 70 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.