CALVADOS - CASK FINISH COLLECTION - ISLE OF SKYE - TORABHAIG -

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

Die Kollektion „Cask Finish" entstand aus dem Wunsch heraus, die klassische Aromenpalette unserer Calvados durch die Reifung in Fässern zu bereichern, die zuvor Weine und Spirituosen enthielten.



Diese Ausgabe, Calvados & Skye-Fässer, schlagen eine überlegene Allianz zwischen den Noten von Früchten und Konditoren von Calvados und den rauchigen, salzigen und mineralischen Aromen, die den Ruf der Brennereien auf der Isle of Skye begründet haben.

Diese Kollektion, die sich an Spirituosenliebhaber richtet, wurde in sehr begrenzter Stückzahl hergestellt, um Ihren Gaumen zu überraschen und vor allem, um Ihnen Freude zu bereiten!

Herstellung

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft gärt vollständig, um den zu destillierenden Cidre 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 4 Jahre. In getoasteten 400-Liter-Eichenfässern, davon 25 % neue Fässer. Mindestens 6 Monate Finish in 220-Liter-Fässern, die Torabhaig Whisky enthalten haben. Abfüllung auf Bestellung.

Verkostung

Auge: blassgelb, goldene Reflexe, klar und brillant.
Nase: frisch, kraftvoll und mineralisch. Duft nach Apfelkompott, hervorgehoben durch Aromen von Graphit, Asche und Lakritze.
Mund: runder und kraftvoller Auftakt, hervorgerufen durch die Feinheit und Cremigkeit des Calvados, unterstützt durch rauchige und mentholhaltige Noten des Whiskys. Sehr langer und frischer Abgang.

Tipps und Vereinbarungen

- Die untypischen Noten dieses Calvados passen gut zu Oliven, Aufschnitt, Trockenfleisch und geräuchertem Fisch, frischem Ziegenkäse, Trockenfrüchten, dunkler Schokolade oder Karamelldesserts mit gesalzener Butter.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22º C.
- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere.

Auszeichnungen

☆ London IWSC International Wine & Spirit Competition 2025: Bronzemedaille

Art der Flaschen: 70 cl
Alkohol: 51% vol.

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