CALVADOS FINE

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

Der **Calvados Fine** reifte 2 Jahre in Eichenfässern mit 50% neuen Fässern.

Terroir	BÖDEN BESTEHEND AUS LEHM UND MERGEL AUS DEM OXFORDIEN.
Sorten	80% BITTERSÜSSE ÄPFEL
	20% SÄUERLICHE ÄPFEL
Abholung	VON SEPTEMBER BIS NOVEMBER
Alkohol	40 % 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 zwei Jahre. In 400-Liter-Fässern aus getoasteter Eiche, davon 50 % neue Fässer. Abfüllung auf Bestellung.

Verkostung

Auge: Goldgelb. Klar und glänzend.
Nase: Fein, komplex, sehr intensiv. Aromen von Äpfeln, Birnen, Vanille, Zitrusfrüchten mit Noten von Unterholz.
Mund: : Rund und frisch. Drückt fruchtige Aromen, Vanille und Trockenfrüchte aus. Das Ganze ist schmelzend und von schöner Intensität.

Tipps und Vereinbarungen

- Aufbewahrung: Sehr lange, Flaschen stehend, ohne besondere Vorsichtsmaßnahmen.
- Als Aperitif: pur, auf Eis oder mit einem Tropfen Wasser, um die Aromen zu entfalten.
- In der Küche: Flambieren, Sorbets, Granita.
- Als Digestif: Trinktemperatur 20-22º C. Man muss ihm Zeit zum Lüften lassen. Sehr gastronomisch. Passt zu dunkler Schokolade und schönen Zigarren.

Auszeichnungen

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

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.