GIVRE

LIEBLICHER APFELWEIN

Givre ist ein lieblicher, nicht schäumender „Apfelwein", der nach einer exklusiven Methode der Domaine Dupont hergestellt wird. Givre ist von einzigartiger aromatischer Fülle und Süße. Givre wurde beim Wettbewerb „Innovation Agroalimentaire de Normandie 2006" ausgezeichnet. Aus biologischem Anbau zertifiziert.



Terroir	NÄHRSTOFFARME LEHM- UND MERGELBÖDEN, DIE SICH PERFEKT FÜR KLEINE FRÜCHTE EIGNEN.
Sorten	60% BITTERSÜSSE ÄPFEL 40% SÄUERLICHE ÄPFEL
Abholung	VON OKTOBER BIS NOVEMBER
Abfüllung	VON MÄRZ BIS JULI
Restzucker	ENV. 126 GR./LITER
Alkohol	10% VOL.
Zertifizierung	ZERTIFIZIERT IM ÖKOLOGISCHEN LANDBAU FR-BIO-09

Herstellung

Der Apfelwein gärt in Edelstahltanks. Frost wird gewonnen, indem man den Apfelwein bei sehr niedrigen Temperaturen absenkt. Bei diesen Temperaturen bilden sich Eiskristalle. Sie werden von der Flüssigkeit getrennt, die sich daraufhin mit Zucker, Alkohol und Stoffen angereichert hat. Acht Kühlstufen sind erforderlich, um Givre zu erhalten.

Verkostung

Auge: Orangefarbene Farbe mit kupferfarbenen, leicht mahagonifarbenen Reflexen. Glänzend und klar.
Nase: Karamellisierte Äpfel, Trockenfrüchte, unterstützt von Steinobst.
Mund: Rund, reich, sehr konzentriert. Aromen von karamellisierten Äpfeln, Rosinen und Nüssen, kandierten Kirschen. Schönes Gleichgewicht zwischen Süße und Säure: ein komplexer und frischer Abgang.

Nährwertangaben

Ohne Zuckerzusatz.

Tipps und Akkorde

Aufbewahrung: Stehende oder liegende Flaschen in einem kühlen Keller. Der Cidre de Givre ist lange haltbar. Nach dem Öffnen kühl lagern und innerhalb einer Woche trinken, um eine Oxidation zu vermeiden.
Servieren: Sehr kühl servieren zu Blauschimmelkäse, gebratener Gänseleber, Desserts mit Trockenfrüchten und Äpfeln (Tarte Tatin, Crumble, Nusskuchen), Schokolade und roten Früchten.

Kommentare aus der Presse

☆ Challenge Best French Wine & Spirit for Asia: Goldmedaille

Art den Flaschen: 37,5 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.