

## Calvados Dauphin

### *Fine Calvados Pays d'Auge, Normandie*

Kategorie:	Calvados Pays d'Auge
Alkohol:	40 vol. %
Verfügbare Formate:	0,70 Liter
Art.Nr.:	25 43 19

Mit einer herben Kombination ist der Dauphin Calvados ein absolutes Muss unter den Calvados. Mit einem 40-prozentigen Alkoholgehalt ist er unglaublich mild und seine optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 14 Grad Celsius.

#### **Reifung**

Ein Calvados Pays d'Auge wird – genau wie Cognac – in kleinen, kupfernen Brennblasen zweimal destilliert. Anschließend reift das Destillat bei einer konstanten Kellertemperatur von 12-14°C in Eichenholzfassern.

#### **Nase**

Schon beim Einschenken steigt der intensive Duft von fruchtigen Äpfeln aus dem Glas auf. Dazu kommen würzige Noten, die durch die Lagerung in Eichenfässern in den Calvados gekommen sind.

#### **Geschmack**

Feinster Calvados mit edlem Apfelbukett und frischem, fruchtig-herbem, vollendetem Geschmackserlebnis.

#### **Distillery**

Calvados Dauphin stammt aus dem Pays d'Auge, einem paradiesischen Landstrich im Herzen der Normandie. Dort wachsen die Äpfel, aus denen sich der feinste Calvados brennen lässt. So will es die Natur und so besagt es das französische Gesetz: Nur Calvados aus dieser eng begrenzten Region darf – wie Calvados Dauphin – die begehrte Bezeichnung „Calvados Pays d'Auge Contrôlée“ tragen.



**CALVADOS DAUPHIN**  
Pays d'Auge

