

## V.S.O.P.

### Calvados Dauphin, Normandie



Kategorie:	Calvados Pays d'Auge
Alkohol:	40 vol. %
Verfügbare Formate:	0,70 Liter
Art.Nr.:	25 46 16

Mit einer fruchtig-herben Kombination ist der Dauphin Calvados VSOP ein absolutes Muss unter den Calvados. Trotz seines 40-prozentigen Alkoholgehalts ist er unglaublich mild und seine optimale Trinktemperatur liegt bei etwa 14 Grad.

#### 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 fünf Jahre in Eichenholzfässern.

#### Nase

Der edle Brand aus der Normandie verströmt einen intensiven Duft nach reifen Äpfeln. Eine unglaubliche fruchtige Süße verwöhnt die Nase.

#### Geschmack

Feinster Calvados mit edlem Apfelbouquet und fruchtig-herbem Geschmack.

#### Distillery

„Calvados“ ist sowohl ein Department in der Normandie als auch die Bezeichnung eines traditionsreichen Apfelbrands, der aus diesem Department kommt. Der Name „Calvados“ geht auf eine Fregatte der spanischen Armada zurück, die auf dem Weg zur großen Seeschlacht gegen England an den Klippen der Normandie zerschellte - sie hieß „Calvador“.

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

