

Hors d'Age

Calvados Dauphin, Normandie, Frankreich



Kategorie:	Calvados Pays d'Auge
Alkohol:	40 % vol
Trinktemperatur:	Zimmertemperatur
Beurteilung:	fruchtig, herzhaft, feine Länge
Empfehlung:	Pur als Digestif
Verfügbare Formate:	0,70 Liter
Art.Nr.:	25 48 90

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 bis zu 10 Jahre in französischen Eichenholzfässern. Durch die lange Reifung hat er die charakteristische braune Färbung erhalten.

Nase

Der edle Brand aus der Normandie verströmt einen intensiven Duft nach reifen Äpfeln. Eine fruchtige Süße gepaart mit herben Noten verwöhnen die Nase. Leichte Röst- und Vanillenoten kommen ebenfalls zum Vorschein.

Geschmack

Feinster Calvados mit einem sehr herzhaften Apfelaroma. Das Finale ist besonders langanhaltend und gehaltvoll.

Brennerei

„Calvados“ ist sowohl ein Departement in der Normandie, als auch die Bezeichnung eines traditionsreichen Apfelbrands, der aus diesem Departement 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

