



Domaine Dupont Calvados Pays d'Auge 10 ans

Obstbrände - Calvados

Alter 10 J. - 0,7 Liter - Vol 42%

€ 96,43 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 67,50

Artikel: Domaine Dupont Calvados Pays d'Auge 10 ans

Land: Frankreich

Region: Normandie, Pays D' Auge

Klassifizierung: Appellation Calvados Pays D' Auge Contrôlée

Erzeuger: Domaine Dupont

Alter: Mindestens 10 Jahre.

Fass: Getoastete 400 l (88 imperial gallon) Eichenfässer, davon 25% neu.

Alkohol: 42%

Farbe: Goldene Farbe, klar, glänzend.

Aroma: Intensiv, Bratapfel, blumige und anisartige Noten.

Geschmack: Frischer Auftakt, schöne Finesse, gefolgt von einem süßen aromatischen Ausdruck, Aroma von seidigen Äpfeln, leicht minziges und würziges Finale.

Trinktemperatur: 20 - 22 °C

Serviervorschläge: Als Aperitif: pur oder eventuell auf Eis. Als Digestif: perfekt für Liebhaber von feinen Brantweinen, dunkler Schokolade und Zigarren.

Auszeichnungen: Silbermedaille - 2023 Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles

Terroir: Lehm- und oxfordscher Mergelboden.

Rebsorten: 85% bittersüße Äpfel und 15% saure Äpfel

Weinlese: von September bis November

Die Äpfel werden gemischt, zerkleinert und gepresst. Der Apfelsaft wird sofort vergoren, so dass Apfelwein entsteht, der destilliert werden kann. Die doppelte Destillation wird einen Monat nach der Gärung durchgeführt. Die erste Destillation ergibt den "petite eau" mit 30 Volumenprozent und die zweite Destillation, die des "petite eau", ergibt den Calvados.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Domaine Familiale Louis Dupont

Anschrift: La Vigannerie 14430 Victot-Pontfol France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024