



## Dauphin Fine

Obstbrände - Calvados

Dauphin feiner Calvados begeistert den Kenner.

0,7 Liter - Vol 40%

Mit Farbstoff

€ 25,57 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 17,90**

**Artikel:** Calvados Dauphin Fine

**Land:** Frankreich

**Region:** Pays d'Auge/ Normandie, Coquainvilliers

**Klassifizierung:** Calvados Pays d'Auge Contrôlée

**Erzeuger:** Destillerie Normande du CALVADOS DAUPHIN

**Alter:** 2 Jahre Lagerung in Eichenfässern.

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Feinster Calvados mit edlem Apfelbukett und fruchtig-herbem Geschmack.

**Farbe:** Warmer Holzton

**Trinktemperatur:** 14-16° C

**Serviervorschläge:** Digestif

Dieser Calvados 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. Calvados wird genau wie Cognac in kleinen, kupfernen Brennblasen zweimal destilliert. Anschließend reift das Destillat bei einer konstanten Kellertemperatur von 12 - 14°C in Eichenfässern. Für Kenner muss Calvados nach frischen, fruchtigen Äpfeln duften und schmecken, wie auch Calvados Dauphin.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** SACB

**Anschrift:** Lieu dit Ancien Moulin de la Foulonnerie F-14130 Coquainvilliers

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

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

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.05.2024