



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Calvados Dauphin (Vegan)

Art.-Nr.: 25 43 19



HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Pays d'Auge/ Normandie
ERZEUGER:	Dauphin
KLASSIFIZIERUNG:	Fine Calvados Pays d'Auge
HERSTELLUNG:	Dieser Calvados wird zweimal destilliert und anschließend reift das Destillat bei einer Kellertemperatur von 12 bis 14°C in Eichenholzfässern.
konstanten	
BEURTEILUNG:	Wunderbar ausgeprägtes Apfelbouquet, frischer, fruchtig-herber Geschmack.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Digestif.
TRINKTEMPERATUR:	16 – 20 °C
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 40% vol.

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.

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 bis 14°C in Eichenholzfässern. Für den Kenner muss Calvados aus dem Pays d'Auge nach frischen, fruchtigen Äpfeln duften und schmecken. Calvados Dauphin besitzt dieses wunderbar ausgeprägte Apfelbouquet und den frischen, fruchtig-herben Geschmack, der Calvados-Kenner in Deutschland wie in Frankreich begeistert.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE