



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

Calvados Dauphin V.S.O.P. (Vegan)

Art.-Nr.: 25 46 16



HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Normandie, Pays d'Auge
ERZEUGER:	Calvados Dauphin
KLASSIFIZIERUNG:	Vieille Réserve Calvados Pays d'Auge
HERSTELLUNG:	Dieser Calvados wird zweimal destilliert und anschließend reift das Destillat bei einer konstanten Kellertemperatur von 12-14°C in Eichenholzfässern.
BEURTEILUNG:	Feinster Calvados mit edlem Apfelbukett und fruchtig-herbem Geschmack.
MENÜEMPFEHLUNG:	Als Digestif
TRINKTEMPERATUR:	16 – 20 °C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 40,0% vol.</i>

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 12-14°C in Eichenholzfässern. Für den Kenner muss Calvados aus dem Pays d'Auge ein wunderbar ausgeprägtes Apfelbukett haben und den einmaligen 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