

Dauphin - Fine Calvados - Pays d'Auge - Normandie - Frankreich - 0,7 Liter - SACB Dauphin



Beispielbild

Rebsorte

-

Passt zu...

Apéritif, Digestif, Für den puren Genuss

Beschreibung

In der Farbe grüngolden. Im Geschmack ein fruchtiges Apfelaroma. Mehrfach wird er in kupfernen Brennblasen destilliert und reift dann ganze fünf Jahre in Eichenfässern, in denen er seinen warmen Holzton erhält.

Hersteller:	SACB Dauphin
Lage:	-
Keller:	Coquainvilliers
Anbaugebiet:	Normandie
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	-
Anbau:	Die außerordentliche Qualität der Früchte aus der Normandie ist seit Urzeiten bekannt. Bereits die Römer berichteten von den dort wildwachsenden Apfelbäumen, deren Früchte im feuchten Golfstrom-Klima prächtig gediehen und von den Bauern zu köstlichem Cidre vergoren wurden.
Herstellung/Lagerung:	Dauphin wird genau wie Cognac in kleinen kupfernen Brennblasen behutsam zweifach destilliert. Durch dieses Verfahren erhält er sein ausgeprägtes Bouquet mit dem fruchtigen Geschmack frischer Äpfel.
Geschmack:	Vollmundig
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Calvados Pays d'Auge Contrôlée
Trinktemperatur:	16-18 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	40,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über den Hersteller

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.

