

Kalvados Dupont Appellation Contrólée Fine 40%,50cl



Õunad on korjatud Normandia üldapellatsioonist. Peamiselt on kasutatud magusaid, mõrumagusaid, mõrudaid ning happelisi õunu. Need segatakse, purustatakse ning pressitakse. Õunamahl kääratakse ning valmis siider destilleeritakse.

Laagerdatud uutes 400 liitrites tammevaatides minimaalselt 2 aastat. Vaadid pärinevad Kesk- Prantsusmaa Loire'i orust. Väga pika säilivuspotentsiaaliga ning ei vaja hoiustamiseks erilisi tingimusi.

Intensiivne ja peene aroom. Maitstes põimuvad omavahel vanilje ja kuivatatud puuviljad. Mõnus värskus!

Sobib aperitiivina iseseisvalt või jääga. Digestiivina tarbida 11-12 °c juures.