

BORCO

Pâpidoux®

**PAPIDOUX CALVADOS
CALVADOS FINE, VSOP, XO,
HORS D' ÂGE 15 ANS
Calvados Appellation Calvados Controlée**



Produzent: Distillerie de Corneilles, Normandie, Frankreich

Herstellung: Im Herzen der Normandie liegt die streng begrenzte Region Calvados. Sie ist eine grüne, liebliche Landschaft, etwa eine Autostunde von Paris entfernt, deren Schönheit von unzähligen Apfelbäumen geprägt wird. Die Ernte der normannischen Äpfel beginnt im September / Oktober und endet mit dem Einsetzen der ersten Nachtfröste. Erst wenn der letzte Apfel geerntet ist, wird der Cidre bereitet, der Apfelwein, aus dem dann der Calvados nach traditioneller Art destilliert wird. Dann reift er viele Jahre in Eichenholzfässern.

Alkoholgehalt: 40 % vol.

Charakteristik: Pâpidoux Fine Calvados: Pâpidoux Fine Calvados ist ein herzhafte aromatischer Calvados mit feiner frischer Apfelnote. Er reift über drei Jahre in Fässern aus Eichenholz und erhält so seine hellgoldene Farbe und seinen milden, harmonischen Geschmack.

Pâpidoux Calvados VSOP: Nur die feinsten jungen Destillate werden von erfahrenen Kellermeistern dazu auserwählt, in einer mindestens 5 Jahre dauernden Lagerzeit zu Pâpidoux VSOP heranzureifen. Er ist ein besonders feinduftiger Calvados mit dezenter Apfelnote, abgerundet und mild im Geschmack, von großer Feinheit und Eleganz.

Pâpidoux Calvados XO:

Nur eine kleine Anzahl von Fässern, in denen sich das feine Destillat aus Cidre besonders gut entwickelt, wird zur Reifung für diesen eleganten und großen Calvados auserlesen. Pâpidoux XO ist wesentlich länger als die für XO festgelegte Mindestlagerzeit von 6 Jahren liebevoll bis zur Vollendung gereift und verbindet die Reife des Alters mit der Finesse des feinen Apfelaromas.

Pâpidoux Calvados Hors d'Age 15 ans:

Nur die besten alten Destillate werden zur Fassreife für Pâpidoux Calvados Hors D'Age 15 ans bestimmt. Er besticht durch die Reife des Alters, hat sich trotzdem die Fruchtigkeit eines jungen Calvados bewahrt und zeichnet sich durch einen außerordentlich harmonischen, abgerundeten Geschmack aus. Ein wahrer Genuss für Kenner.

Ausstattung: 0,7 l-Formflasche

Trinkempfehlung: Je nach Anlaß wählt der Kenner eine der vier Qualitäten. Man genießt Pâpidoux handwarm, insbesondere als Digestif und zwischen den Gängen als „Trou Normand“ (Normannisches Loch).

Marktstellung: Pâpidoux ist mit fast 80% Marktanteil seit Jahren unangefochtenen Marktführer im deutschen Calvados-Markt, der der größte Markt für Calvados außerhalb Frankreichs ist.