



20 ANS

Calvados Domfrontais

Comte Louis de Lauriston

C.I.D.D. Formation à l'Oenophilie - A. Segelle - Oktober 1997:

Auge: sehr hübsches Farbenspiel in Gold-Bernstein-Kupfer. Charakteristisch die schönen herbstfarbenen Reflexe (herbstliches Heckenlaub, Unterholz).

Nase: ziemlich nachhaltig, dem ersten Geruchseindruck vergleichbar, den ein neophiler Calvadosfreund beim Betreten eines Reifekellers erlebt, es duftet nach Moos, nach Holz, Gewürzen, Bienenwachs...

Gaumen: im Ansatz fest, dabei ausgesprochen lecker und angenehm ausladend, mit Genuss trifft man sogleich den wahren Kern (recht männlich) dieses Destillats. Es kann beherzt noch viele Jahre bestehen.

Ein wünschenswerter Begleiter von flambierten Meeresfrüchten ... und einer guten Zigarre danach.

Silbermedaille, Concours Agricole Paris 2022 (France)

Vinalie Preis, Vinalies Nationales 2016 (France)

Goldmedaille, Gilbert & Gaillard 2016 (France)

Goldmedaille, Vimoutiers 2008 (Frankreich)

Silbermedaille, I.W.S.C. 2006 London (Großbritannien)

