SNC DU MAINE DRILHON

Cognac Reviseur VS Single Estate Cognac Petit Champagne



Art.-Nr.:	600892
Gebinde:	1 x 0,70l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Cognac
Serviertemperatur:	20
EAN:	13459289700301

Preise

Geschenkspack 44,90 € brutto

Preis pro Liter: 64,14 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Goldene Farbe.
• Die Nase ist zunächst sehr frisch und bringt einen Hauch von Pflaume und Mandel mit sich, der sich zu Ledernoten entwickelt.
• Er ist leicht, gut ausbalanciert und angenehm im Mund.
Single Estate Cognac ist die Konzeption von Cognac von der Rebe bis zum Glas. Alle Produktionsschritte werden auf unseren Gütern durchgeführt.
Ein hochqualifiziertes Team von 60 Personen überwacht sorgfältig den Weinanbau, die Weinherstellung, die Destillation, die Reifung und die Mischung vor Ort.

Die Zertifizierung „High Environmental Value“ wurde 2019 für unser Engagement für den Umweltschutz erhalten, insbesondere durch die Reduzierung des Einsatzes von Unkrautvernichtungsmitteln und durch die Reduzierung unseres Verbrauchs von Pflanzenschutzmitteln.

• REVISEUR Cognacs stammen ausschließlich von unserem Weingut in der Petite Champagne, der Domaine du Maine Drilhon
• 100% Ugni Blanc-Rebsorte, die sich auf Hügeln entwickelt, die von Ost nach West ausgerichtet sind.
• Die doppelte Destillation aus Charentais wird in kleinen 16-hl-Kupferbrennblasen mit olivenförmigen Deckeln durchgeführt.
• Handgemachter „Schnitt“, basierend auf der Erfahrung unseres Brennmeisters und seinem Gespür: Geschmack und Geruch, um das Beste zu extrahieren.
• Wir destillieren „auf Hefe“, um den Aromen einen zusätzlichen Reichtum zu verleihen.
• Gereift in französischen Eichenfässern vom Limousin-Typ mit losen Körnern.
• Der Chauffe Forte bringt würzige, holzige und geröstete Noten mit sich.
In den Kellern beginnen 100% unserer Branntweine ihren Reifungsprozess, indem sie 9 bis 12 Monate in neuen Fässern verbringen. Anschließend setzen sie ihre jahrelange Reifung in alten Fässern fort.

Allergene

Mandeln