



Age des Epices Alter der Gewürze 20 Karat

entspricht einem
«TRES VIEUX»

Ursprung : Weißwein (Ugni Blanc 98% und Folle Blanche 2%), aus der 1er Cru Lage Fins Bois (ergibt sehr aromatische, reiche, mineralische Weine).

Farbe : Altes Gold.

Bukett : Rund, sehr sanft und mild durch das ältere Holz, aber auch Noten von Honig, Leder, und Moschus.

Geschmack : Reich, kraftvoll, "rollend" am Gaumen, würzig auf der Zunge, mit Andeutungen von Pfeffer und Koriander. Warmherziger Abgang mit Noten von Nelken, Ingwer und Gewürzkuchen. Sehr evolutiv.

Genuss : Nach einem mehrgängigen Menü begleitet von reichhaltigen oder "sonnigen" Weine.

Charakteristik : Im Laufe der Jahren dringt der Cognac langsam in das Holz der Fässer ein. Man muss den Fassausbau in Einklang mit diesem Rhythmus abstimmen. Nach circa 25 Jahren gibt das Holz weniger Aromen ab. Der optimale Zeitpunkt der Reife zwischen 20 und 25 Jahren. Reiner Jahrgangscognac, ohne Zusatz- bzw. Farbstoffe. Fasslagerung in extrafeinporigem Eichenholz, ohne Toasten. Keine Kältefiltration.

Kommentar des Brennmeisters : «Mein Favorit im Winter und zu sehr reiner dunkler Schokolade».

Der Prächtige