



## Quintessence Quintessenz 30 Karat

entspricht einem  
«EXCEPTIONNEL»

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

**Farbe :** Seltenes, funkelndes Gold.

**Bukett :** Eine überraschende Aromapalette, richtig geschmiedet, Eindruck von reifen Sauternes-Weine, mineralisch, gleichsam „schwebend“ und immer sehr frisch.

**Geschmack :** Eine beinahe impressionistische Harmonie. Vermählung von Frucht, Blumen und Gewürz. Noten von roten Früchten, Kamillenblüte und Zitronengras. Dieser Cognac beeindruckt vor allem durch seinen lang anhaltenden Abgang. Ein seltenes und egoistisches Vergnügen.

**Genuss :** Ideal um ein bedeutendes oder erfolgreiches Ereignis zu zelebrieren.

**Charakteristik :** Nach ca. 25 Jahre Reifezeit, wird der Cognac weitere 10 Jahre in jüngeren, 15 bis 20 jährigen Fässern ausgebaut, deren Üppigkeit dem Destillat erlauben, seine Geschichte zu enthüllen. Die Mineralität des Weines, die Frische der ersten Aromen, die Harmonie der drei grossen aromatischen Phasen sowie der Eindruck von unendlichem Nachhall.

Reiner Jahrgangscognac, ohne Zusatz- bzw. Farbstoffe. Fasslagerung in extrafeinporigem Eichenholz, ohne Toasten. Keine Kältefiltration.

**Kommentar des Brennmeisters :**  
«In einer Cognac-Welt, in der sich der Geschmack seit dem 19. Jahrhundert kaum verändert hat, ist die Quintessenz mein Traumbild von einem zeitgemässen Ausnahmecognac, inspiriert durch unsere Bewunderung für die grossen Jahrgänge der 1er Crus aus Bordeaux».

