



**Schlumberger**<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**301409**

**Cognac 3er Promenade je 1 Fl.0,2 l | Âge du Fruit, Fleur, Épices**

**Cognac Léopold Gourmel**

**Alkohol** 42 % vol.

Ein Set bestehend aus den drei gereiften Top Cognacs von Leopold Gourmel: Cognac Âge de Fruit Helles Gold. Delikate herbe Noten treffen auf frische Mandel, ein insgesamt reifer und aromatischer Eindruck. Cremig-üppig bedeckt er den Gaumen, breitet sich im ganzen Mundbereich aus, langanhaltend mit intensiven Noten von Trocken- sowie Zitrusfrüchten. Der Âge de Fruit zeigt eine große Reife und ist gut strukturiert. Eine hintergründige Kraft verleiht ihm eine Länge und Fülle. Reich an natürlichem Ausdruck und wunderbar eindrucksvoll. Cognac Âge de Fleurs Feines Gold. Ein warmer, wunderbar ausbalancierter Cognac mit floralen Vanillenoten und Andeutungen von weißen Blumen (Rose, Jasmin, Schwertlilie). Am Gaumen warm und reich, seidig auf der Zunge und samtig in der Kehle. Ein toller Nachhall mit einem Abgang der an Geißblatt- bzw. Lindenblüte erinnert. Rund und wundervoll harmonisch, nicht ohne Grund der Liebling des Kellermeisters. Cognac Âge d' Epices Altes Gold. Das Bukett ist sehr rund, sanft und mild durch das ältere Holz, aber auch Noten von Honig, Leder und Moschus. Reich, kraftvoll und würzig auf der Zunge, mit Andeutungen von Pfeffer und Koriander. Warmherziger Abgang mit Noten von Nelken, Ingwer und Gewürzkuchen. Sehr evolutiv. Ein Set, mit dem man für jede Situation gewappnet ist. Drei wundervoll elegante und harmonisch gereifte Cognacs, mit sehr unterschiedliche Charakteristika. Probieren Sie aus und finden Sie den perfekten Partner zu jedem Gericht und für jede Lebenslage! Allgemeiner Hinweis zur Verkostung: Das richtige Glas ist entscheidend für den Genuss. Ein tulpenförmiges Glas oder ein kleines Weißweinglas eignet sich optimal, um die Aromen zu entfalten. Je feiner das Glas ist, desto besser wird sich der Cognac präsentieren. Das Glas auf keinem Fall erwärmen, dies lässt den Alkohol zu stark hervorkommen und tötet das Genießen. Schwenken Sie den Cognac dreimal, um das Glas zu benetzen und lassen Sie den Cognac einige Minuten atmen. Bringen Sie das Glas der Nase vorsichtig und sc

**Land** **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

**Erzeuger** **Cognac Léopold Gourmel**

Das Cognac-Haus Leopold Gourmel, gegründet von Olivier Blanc und Patrice Piveteau, steht für traditionelle Destillation und Reifung. Seit über 30 Jahren bewahrt es die Handwerkskunst, um unverwechselbare Cognacs aus den besten Trauben der Fins Bois-Region zu kreieren. Ohne Zusatzstoffe und künstliche Färbung reifen die Cognacs in sorgfältig ausgewählten Eichenfässern, was zu einem eleganten und komplexen Aromaprofil führt. Der Kellermeister setzt auf traditionelle Techniken, um harmonische Aromen zu entwickeln. Die Cognacs von Leopold Gourmel spiegeln Qualität, Authentizität und Leidenschaft wider und werden weltweit von Kennern geschätzt.

**Zutaten**

Stand 10.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger GmbH & Co. KG**

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email service@schlumberger.de  
Web www.schlumberger.de