



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

302801

Cognac Quintessence 42% Vol. Karaffe in Einzelholzkiste, mind. 30 J. Fassreife

Cognac Léopold Gourmel

Alkohol 42 % vol.

Strahlendes Gold. Eine überraschende Aromapalette, richtig geschmiedet, Eindruck von reifen Sauternes-Weine, mineralisch, gleichsam "schwebend" und immer sehr frisch. Geschmacklich 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. 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". Ideal um ein bedeutendes oder erfolgreiches Ereignis zu zelebrieren. 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 schrittweise näher, dann entfernen Sie sie wieder, um ihre Nase an den Duft zu gewöhnen. Sie soll sich nicht sättigen, um die Aromen vorsichtig zu entdecken. Nehmen Sie einen Tropfen zwischen Ihre Lippen und kosten Sie. Generell ist es besser, wenn weniger eingeschenkt und dafür bei Bedarf öfter.

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