

## Delamain Bonneuil Collection Révélation 45%vol

### Cognac Delamain Cognac



Artikelnummer	208021
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	45 % vol.

<b>Anbaugebiet</b>	<p>Cognac</p> <p>Cognac ist nicht nur ein Weinbrand, sondern auch der Name der Region, aus der er stammt. Sie ist eine eigenständige Appellation Controlée, die sich in drei Teilbereiche gliedert. Die größte und hochwertigste Anbauzone in der Charente ist die Grande Champagne mit 35.700 ha. Hier stehen heute 13.000 ha Rebfläche im Ertrag.</p>
<b>Region</b>	<p>Grande Champagne</p>
<b>Rebsorte</b>	<p>Ugni blanc, Colombard</p>
<b>Erzeuger</b>	<p>Cognac Delamain</p> <p>Das Haus Delamain steht für Tradition. 1762 von James Delamain gegründet, darf sich das Familienunternehmen zu den Ältesten der Region zählen. Noch heute sind es die Nachfahren des Gründers, die dem Ruf des Hauses als erstklassiger Erzeuger der Grande Champagne alle Ehre machen. Alle Cognacs des Unternehmens Delamain stammen ausschließlich aus den besten Lagen der hochwertigsten Anbauzone, der Grande Champagne, südlich der kleinen französischen Stadt Cognac, und genießen den Status eines Premier Cru du Cognac.</p>
<b>Beschreibung</b>	<p>Dieser sehr alte Cognac stammt aus einem Weinberg, der auf einem Hügel mit Blick auf den alten Weiler Bonneuil oder "schöne Lichtung" liegt. Der Weiler, dessen Ursprünge fast 3 Jahrtausende zurückreichen, liegt, wie der Name schon sagt, in einem Tal im Herzen der Grande Champagne, dem besten Terroir für Cognac.</p> <p>Das lange gelagerte Fass, in dem dieser Cognac reifte, besteht aus französischer Eiche und fasst bis zu 350 Liter. Die Verwendung von altem, abgelagertem Eichenholz reduziert den Einfluss von Tanninen und lässt den Geschmack der Reben und des Terroirs in den Cognac übergehen, was zu einem Cognac von bemerkenswerter Authentizität und Eleganz führt.</p> <p>Das Fass, reifte in einem kleinsten Keller von Delamain, der früher zum Prioratshaus gehörte. Dieser historische Gewölbekeller bietet perfekte Bedingungen für die Reifung von Cognacs aus Einzellagen. Der nach Süden ausgerichtete Keller verfügt über zwei schmale Kirchenfenster, durch die gerade genug Sonnenlicht einfällt. Die dicken, grob behauenen Wände aus lokalem Kalkstein tragen zu einem idealen Feuchtigkeits- und Temperaturniveau bei.</p> <p>Durch die Kombination von Destillat, Fass und Lagerung hat sich der Bonneuil zu einem Cognac entwickelt, der sowohl einzigartig ist als auch ganz natürlich zum Delamain-Stil passt und einen Ehrenplatz innerhalb der Pléiade-Reihe einnimmt.</p> <p>AROMEN: Weinblüten, Pfirsich, Aprikosenkonfitüre. GESCHMACK: Entwickelt sich zu würzigen Ingwer- und Pfeffernoten.</p>
<b>Empfehlung</b>	<p>Außergewöhnliche Cognacs dieser Altersklasse brauchen keinen Begleiter, das würde den Genuss nur stören! Genießen sie dieses einmalige Destillat als vollendeten Solisten- bestenfalls in Begleitung eines wahren</p>

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Genuß-Partners!

Stand 25.11.23. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

**Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG**

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email [support@schlumberger.de](mailto:support@schlumberger.de)  
Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)