



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

1999er Delamain Early Landed Collection Révélation

Cognac Delamain Cognac

Artikelnummer	208022-1999
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	43,7 % vol.

Anbaugebiet

Cognac

Cognac ist nicht nur ein Weinbrand, sondern auch der Name der Region, aus der er stammt. Sie ist eine eigenständige Appellation Contrôlée, 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. Die Rebsorten welche für Cognac verwendet werden sind Ugni Blanc und Colombard.

Region

Grande Champagne

Klassifikation

Appellation d'Origine Contrôlée

Jahrgang

1999

Rebsorte

Ugni blanc, Colombard

Erzeuger

Cognac Delamain

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.

Beschreibung

Die Tradition der Early Landed Cognacs geht auf eine Zeit zurück, in der Wein und Spirituosen in Fässern nach England verschifft wurden, um dort unter den wachsamen Augen der bestellenden Kaufleute gelagert und abgefüllt zu werden. Die Lagerung der Fässer in den feuchten, kalten Lagerhäusern am Wasser in London, Bristol und Liverpool brachte Cognacs hervor, die leichter und weicher waren, als die in der französischen Heimat. Auch heute noch schickt Delamain die Fässer für diese einzigartige Reifung nach England.

Der aus 1999 geernteten Trauben stammende Cognac wurde im Jahr 2000 zunächst nach Bristol, England, verschifft, um in einem feuchten unterirdischen Lagerhaus zu reifen. Acht Jahre später wurde er in ein Lagerhaus am Mersey Ufer in Liverpool gebracht, wo er weitere zwölf Jahre lang reifte.

Dieser Cognac wurde- wie für Early Landed Cognacs typisch- in einem kleinen 270-Liter-Fass gereift, welches aus den Dauben eines lang gereiften 350 Liter Fasses umgebaut wurde. Die Verwendung von altem, gelagertem 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..

Dieser Cognac wurde mehrere Stockwerke unter der Erde in den feuchten, kühlen Räumen einer ehemaligen Brauerei gelagert, bevor er in die unterirdischen Räume eines alten Teelagers in der Nähe des Ufers des Mersey gebracht wurde. Die hohe Luftfeuchtigkeit, die selten unter 95 % liegt, und die niedrige

Stand 27.08.22. 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
Web www.Schlumberger.de

Temperatur (8-12 °C) führen zu einem ganz eigenen Geschmacksprofil

AROMEN: elegante Aromen von Pfirsich und Litschi, kombiniert mit frischen Zitrusnoten und einem Hauch von Mandel und Kakao.

GESCHMACK: Schmelzend lang und anhaltend, mit reifer Feige und einem Hauch von Zedernholz.