



1995er Delamain Ambleville Collection Révélation

Cognac Delamain Cognac

Artikelnummer	208023-1995
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	42,5 % vol.

Anbaugebiet Cognac
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.

Region Grande Champagne

Jahrgang 1995

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 Dieser Cognac aus dem Jahrgang 1995 stammt aus dem kleinen Weiler Ambleville im südlichen Teil des besten Terroirs von Cognac, der Grande Champagne. Auf einer geologischen Verwerfung gelegen, profitieren die Reben von Ambleville von optimalen Bodenverhältnissen, wobei die Wurzeln tief in den kalkhaltigen Untergrund reichen.

Für den ersten Teil seiner Reifung wurde dieser Cognac in einem gut gelagerten 350-Liter-Fass aus Limousin-Eiche gelagert. Die Verwendung alter, gelagerter Eichenfässer reduziert den Einfluss der Tannine und ermöglicht es, dass der Geschmack der Reben und des Terroirs in den Cognac übergeht, was zu einem Cognac von bemerkenswerter Authentizität und Eleganz führt. Später wurde er für die letzte Phase seiner Entwicklung in ein reifes Fass aus feinerem Tronçais-Eichenholz umgefüllt.

In den ersten 20 Jahren reifte dieses mit Wachs versiegelte Fass in einem Weinkeller in Ambleville, wo die feuchten Bedingungen eine optimale natürliche Reduktion begünstigten. Danach wurde er in den Weinkeller von Delamain in Jarnac verlegt, wo nahezu perfekte Feuchtigkeitsbedingungen herrschen, damit er sich in Ruhe weiterentwickeln kann.

AROMEN: ein Hauch von Pfeffer, Gewürzen und buttrigen Schokoladenaromen.

GESCHMACK: Kaffee und Gewürze, Leder, Anis und Kirschenkompott.

STIL: fantastisch rund und voll.

Empfehlung 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

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

Web www.Schlumberger.de