



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

1988er Delamain Collection Plénitude Bouteville

Cognac Delamain Cognac

Artikelnummer	208024-1988
Kartoninhalt (Fl.)	1
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

1988

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 stammt aus dem auf einem Hügel gelegenen Weiler Bouteville, dessen historische Festung die Region seit Jahrtausenden bewacht und heute über einige der besten Reben der Grande Champagne wacht. Der Bouteville 1988 ist ein erhabener Ausdruck dieses Terroirs im Herzen der Region.

Die gut gelagerten 350 Liter Fässer, in denen dieser Cognac reift, werden aus Tronçais Eiche hergestellt. Die Verwendung von altem, abgelagertem Eichenholz reduziert den Einfluss von Tanninen und bewahrt den Geschmack der Reben und des Terroirs, was zu einem Cognac von bemerkenswerter Authentizität und Eleganz führt.

Für 32 Jahre reifte dieses mit Wachs versiegelte Fass in einem eigens dafür eingerichteten Weinkeller, in dem eine nahezu perfekte Luftfeuchtigkeit und Feuchtigkeit ideale Bedingungen für eine langsame Reifung bieten.

AROMEN: Aprikose, Litschi, geröstete Mandeln, ein Hauch von Leder und Vanille.

GESCHMACK: Die anfänglichen Aprikosennoten gehen in geröstete Mandeln und Rancio über. Ein komplexer, eleganter und delikater Cognac.

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