



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 1991er Delamain Vintage Collection Plénitude 46% vol

### Cognac Delamain Cognac

Artikelnummer	208024-1991
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	46 % 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

1991

#### 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 Vintage Cognac trotzte und übertraf die Erwartungen von Anfang an auf einer bemerkenswerten Reise. Er überlebte einen strengen Frost, der mehr als zwei Drittel der Ernte von 1991 zerstörte, dann entwickelte sich das Fass in zwei Phasen. Seine Jugend verbrachte es in einem trockenen Keller in der kleinen Gemeinde Verrières, bevor es in unseren Vintage-Keller in Jarnac überführt wurde. Diese spezielle Kombination zweier Keller brachte einen Cognac von erstaunlicher Komplexität hervor. Der Cognac wurde in einem 350-Liter-Eichenfass aus französischer Eiche aus dem Wald von Tronçais gelagert. Die Verwendung alter, gelagerter Eichenfässer 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.

Ursprünglich in einem trockenen Keller in Verrières gereift, wurde das Fass 2014 in Delamains eigenen Vintage-Keller in der Nähe des Ufers der Charente überführt, wo nahezu perfekte Feuchtigkeit und Luftfeuchtigkeit ideale Alterungsbedingungen für die Fortsetzung seiner allmählichen Entwicklung boten. Delamain selbst erlegt der Reifung seiner Vintage-Cognacs die strengsten Kontrollen und Verfahren auf, indem es seinen Keller unter strenger Überwachung und Schlüsselkontrolle durch das BNIC (Bureau National Interprofessionnel de Cognac), die offizielle Organisation der Cognac-Industrie, stellt.

**AROMEN:** komplexe Aromen von Mandeln, weichem Leder und Pfeffer, einem Hauch von Mango und intensivierenden Vanillenoten

**GESCHMACK:** Cashewnüsse, zusammen mit reifen Birnen und Marzipan

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

**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!