



Delamain Rambaudie Collection Révélation 45%vol

Cognac Delamain Cognac

Artikelnummer	208025
Kartoninhalt (Fl.)	3
Alkohol	45 % 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

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 von den treffend benannten "Bellevigne"-Reben im Dorf Malaville, im Herzen der Grande Champagne, dem ersten und besten Terroir des Cognac.

Für die Destillation wurde eine besonders kleine Kupferbrennblase gewählt, die einen viel langsameren Durchfluss des Destillats ermöglicht, was vor allem während der zweiten Destillation wichtig ist. Durch dieses längere und langsamere Vorgehen in der zweiten Destillationsphase konnten die fabelhaften, reichhaltigen Fruchtaromen herausgearbeitet werden, die diesen Cognac charakterisieren.

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.

Das Fass, aus dem dieser Cognac stammt, reifte in einem der kleinsten Keller von Delamain, der früher zum Prioratshaus gehörte. Dieser historische Gewölbekeller bietet perfekte Bedingungen für die Reifung der Cognacs aus Einzellagen bietet. Der nach Süden ausgerichtete Keller verfügt noch über zwei schmale Kirchenfenster, durch die gerade genug Sonnenlicht einfällt. Die dicken, grob behauenen Wände aus lokalem Kalkstein tragen zu einem idealen Feuchtigkeits- und Tempe

AROMEN: Noten von Vanille und reifen Kirschen, Muskattrauben, Quitten, Feigen, Gewürzen und weichem Leder.

GESCHMACK: Frisch gemahlener Pfeffer und ein Hauch von Eiche in Verbindung mit der Komplexität seiner natürlichen Süße, dem Rancio.