WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

Delamain Collection Apogée Ancestral 43,5%vol

Cognac Delamain
Cognac

Artikelnummer	208026
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	43,5 % 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

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 sehr alte und seltene unverschnittene Cognac stammt aus einem einzigen Fass und stellt den Inbegriff dessen dar, was mit dem besten Eau de Vie erreicht werden kann, wenn man ihn über mehrere Generationen zur maximalen Reife kommen läßt. Dieser Cognac ist so außergewöhnlich und so perfekt, dass er ohne Blending oder Reduktion in Fassstärke abgefüllt wurde.
Der Brand wurde in einem 350-l-Eichenfass aus lange gelagerter französischer Eiche aus dem Tronçais-Wald bis zur Perfektion gereift. Die Verwendung von alter, abgelagerter Eiche reduziert den Einfluss von Tanninen und bewahrt die reiche Komplexität dieses eindrucksvoll entwickelten alten Grande Champagne Cognacs. Dieses unersetzliche Fass wurde in einem der historischsten Keller von Delamain gereift, dem Grand Chai, auch bekannt als der "Keller des Gründers". Dort begann die Geschichte von Delamain. 5 Jahrzehnte hat dieses einzigartige Fass in perfekter Position, direkt gegenüber einem nach Süden ausgerichteten Fenster gelegen und sich entwickelt, im Einklang mit den wechselnden Jahreszeiten, gestreichelt von den ersten Strahlen der Frühlingssonne und belebt von der frischen Flussluft. Das Ergebnis einer so außergewöhnlich langen Reifung ist ein Cognac von erhabener Komplexität und Ausgewogenheit.
AROMEN: Weiches Leder mit Gewürzen
GESCHMACK: Komplex, intensiv und elegant mit Aromen von Zedernholz Walnüssen und Orangenschale

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