



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## Delamain Mr.D Testimony Collection Apogée 46%vol

### Cognac Delamain Cognac

Artikelnummer	208027
Kartoninhalt (Fl.)	1
Alkohol	46 % vol.

#### Anbaugbiet

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

#### Klassifikation

Appellation d'Origine Contrôlée  
Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

#### 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

Am linken Ufer der Charente, in der Grande Champagne, liegt das Dorf Bourg Charente. Dieses Dorf beherbergt den 10 Hektar großen Weinberg von Monsieur Dauge, einem 85-jährigen Weinbauern und Cognac-Hersteller. Delamains Kellermeister, Dominique Touteau verliebte sich bei einer Verkostung in diesen erhabenen, eleganten, subtilen und fruchtigen Cognac  
Dieser einzigartige Cognac wurde 1969 in einer geschichtsträchtigen 600 liter Brennblase destilliert. Nachdem Monsieur Dauge 1962 die Bewirtschaftung dieses Weinbergs übernommen hatte, destillierte er seine ersten Ernten in dieser Brennblase, die seit 1914 nicht mehr benutzt wurde. Sie wurde restauriert und bis 1970 verwendet, bevor sie durch eine Größere ersetzt wurde. Dieser Cognac stammt also aus der letzten Produktion dieser historischen Brennblase.

Monsieur Dauge reifte diesen Cognac jahrzehntelang in seinem vom Fluss beeinflussten Keller mit hoher Luftfeuchtigkeit, wodurch der Cognac auf natürliche Weise reduziert, und seine Aromen abgerundet werden, während er seine Feinheit, seine Leichtigkeit und seine fruchtigen Noten bewahrt.

Das Destillat wurde ursprünglich in ein gut gereiftes 600-Liter-Fass gefüllt. Diese großen Fässer haben die Besonderheit, junge Cognacs nicht mit ihren Tanninen zu beeinflussen und sie so viel subtiler reifen zu lassen. Dann lagerte er in einem 400-Liter-Fass bis zum Höhepunkt seiner Reife. Er beendete seine lange Reise in Jarnac in kleinen 270-Liter-Fässern und zuletzt in 30-Liter-Korbflaschen, um sein einzigartiges aromatisches Profil zu bewahren.

Verkostungsnotizen von Kellermeister Dominique Touteau:

Stand 18.02.23. 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

Dieser limitierte Cognac paßt vollendet zum Stil unseres Hauses. Die Zartheit und Finesse seiner fruchtigen Aromen verbinden sich mit Rancio und der natürlichen Süße alter Cognacs. Mit seinen Noten von reifen Feigen, Birnen und einer leichten Butternote erinnert er an Rosinenbrot. Am Gaumen werden diese Aromen durch Noten von Leder und einen Hauch von Muskat ergänzt.

Stand 18.02.23. 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](mailto:support@schlumberger.de)

Web [www.Schlumberger.de](http://www.Schlumberger.de)