



ZWEIFEL

WEINE &
GETRÄNKE



COGNAC COURVOISIER VSOP COURVOISIER



Frankreich / Cognac



70cl, 40% Vol.



9506210

Der Courvoisier VSOP setzt sich aus Weinbränden verschiedener Lagen der Crus Grande Champagne, Petite Champagne und Fins Bois zusammen. Die Einteilung des des französischen Départements Charente in sechs Crus gibt die unterschiedliche Wertschätzung jener Weine wider. Grande und Petite Champagne sind dabei sozusagen das "Non-Plus-Ultra", denn in den Lagen rund um die Stadt Segoncaz herrschen die besten natürlichen Gegebenheiten für den Wuchs der Trauben. Die Degustation dieses vorzüglichen VSOP Cognacs in der edel gestalteten Flasche gibt Noten von Eichenholz, Pfirsich, gerösteten Mandeln und Jasmin wider. Das Geschmacksprofil ist das Resultat des Blendings, der Destillation und der Reifung in Eichenfässern. Bei Courvoisier gewinnt man durch die moderne Pressung den Saft mitsamt dem Fruchtfleisch der Trauben, wodurch das fruchtige Aroma intensiviert wird.

Degustationsnotizen

pur

Vinifikation

aus dem Saft und Fruchtfleisch der Trauben destilliert

Charakter

ausbalancierter Geschmack mit Eichen- und Blütenaromen, wobei auch Anklänge von Pfirsich und gerösteten Mandeln vertreten sind