



Seguinot Age Inconnu Premier Cru de Cognac Grande Champagne in Holzkiste

Cognac

Besonders weich und rund mit Frucht- und feinen Holznoten. Aus dem besten Gebiet in Cognac, der Grande Champagne.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 125,64 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 87,95

Artikel: Seguinot Age Inconnu Grande Champagne in Holzkiste

Land: Frankreich

Region: Grande Champagne, Segonzac

Erzeuger: Pierre Seguinot & Fils

Alter: Mind. 30 Jahre Limousin-Eichenfässern gereift.

Rebsorte: Ugni Blanc

Alkohol: 40%

Aroma: Elegant mit Noten von getrockneten Kirschen und Aprikose, holzigen und floralen Düften sowie einer leichten Rancio-Note.

Geschmack: Am Gaumen rassig und elegant, pikante Noten von Trockenfrüchten zusammen mit nussigen Aromen. Gute Struktur, aromatische Fülle.

Abgang: Lang anhaltend.

Trinktemperatur: 18 - 21 °C

Das Haus Seguinot befindet sich in Segonzac, im Herzen der Region Grande Champagne, der Premier Crû de Cognac. Schon seit mehr als 100 Jahren wird das großartige Wissen der Cognac-Bereitung und -Lagerung in der Familie weiter gegeben.

Die Eichen aus dem französischen Landstrich Limousin sind besonders zur Reifung von Cognac und Weinbrand geschätzt. Da sie relative wenig herbe Bitterstoffe enthalten, verfälschen sie auch bei langer Reifung des Cognacs im Fass das zarte, saftige Aroma reifer Früchte nicht. Ganz im Gegenteil, der hohe Anteil an aromabildendem Quercin und färbendem Quercitin im Holz der Limousin-Eiche verleihen dem Cognac aromatische Vielschichtigkeit und eine satte, bernsteingelbe Farbe mit karamellfarbenem Schimmer.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cognac Seguinot

Anschrift: La Nérolle 16130 Segonzac

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.12.2023