



Francois Voyer X.O. Premier Cru de Cognac Grande Champagne - orange GP

Cognac

Eine Assemblage aus 10 - 25 Jahre alten Eaux-de Vie.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 120,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 84,50

Artikel: Francois Voyer X.O. Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Land: Frankreich

Region: Cognac, Grande Champagne

Klassifizierung: X.O. Appellation Cognac Grande Champagne Contrôlée

Erzeuger: Francois Voyer

Fass: 3 Jahre in neuen Limousin Eichenfässern mit mittlerem Toasting gereift. Anschließend in alten Fässer oder Hogsheads in einem feuchten Keller.

Alkohol: 40%

Farbe: Bernsteingold

Aroma: Elegant, zart und fein in der Nase mit reichen Noten von Vanille, Trockenfrüchten, Quitte. Mit einem Hauch nach Gewürzen und Holz, die die Entstehung eines alten Cognacs markieren.

Geschmack: Ein hervorragend eleganter dennoch subtil holziger Geschmack mit Noten von Trockenfrüchten und Vanille im Finale. Ein runder, kraftvoller und dennoch erfrischend moderner Abgang.

Serviervorschläge: Pur oder "on the rocks".

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Sarl de Bibardies Cognac Francois Voyer

Anschrift: Le Maine Verret 16130 Verrières France

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: 22.11.2023