



Francois Voyer Hors d'Age Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Cognac

Eine Assemblage aus sehr alten Eaux-de Vie - 40-60 Jahre alt.

0,7 Liter - Vol 43,0%

€ 964,29 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 675,00

Artikel: Francois Voyer Hors d'Age Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Land: Frankreich

Region: Cognac, Grande Champagne

Klassifizierung: Hors d'Age Appellation Cognac Grande Champagne Contrôlée

Erzeuger: Francois Voyer

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

Alkohol: 43,0%

Farbe: Dunkel bernsteinfarben

Aroma: Eine Sinfonie feiner Noten: hauptsächlich Kaffee, Schokolade, Wachs, Leder, Gewürznelken und Zimt, sowie auch zarte Noten nach Blüten und Trockenfrüchten, Trüffeln, Waldbeeren, Pfeffer und Vanille.

Geschmack: Eindrucksvolle Aromen nach dunklen Trüffeln, Waldbeeren, pikantem Pfeffer und warmer Vanille entfalten sich am Gaumen. Selbst nach vielen Minuten kann man noch neue Aromen entdecken. Die Komplexität geht über die Vorstellung hinaus.

Abgang: Der Nachgeschmack ist atemberaubend; eine Reise ins dunkle und feurige Herz des Grande Champagne.

Serviervorschläge: Gießen Sie ihn ein und lassen Sie ihn für eine Viertelstunde stehen, bevor Sie ihn langsam genießen. So können sich das wunderbare Bouquet und die Aromen perfekt entfalten.

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: 10.02.2022