



Jean Fillioux No. 1 1er Cru Grande Champagne 0,5 Liter

Cognac

Kraftvoll und zugleich elegant.

0,5 Liter - Vol 46%

€ 296,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 148,00

Artikel: Jean Fillioux No. 1 1er Cru Grande Champagne

Land: Frankreich

Region: Appellation Cognac, Grande Champagne

Erzeuger: Jean Fillioux

Alkohol: 46%

Charakteristik: Gereift zuerst in neuen Limousin-Fässer, dann in älteren Fässern, im weder zu trockenen, noch zu feuchten Fasslager, um den Holzaromen genug Zeit zu geben, damit sie sich den Cognac-Aromen unterordnen. Bei den 46% vol. handelt es sich um die natürliche Alkoholstärke.

Farbe: Bernstein, mit an Kupfer erinnernde Spiegelungen

Geschmack: Hier findet man die Geschmeidigkeit der sehr alten Cognacs, die Vielschichtigkeit, die vollen Aromen von reifem Obst, Hülsen- und kandierten Früchte, Gewürzen, Leder. Kraftvoll und zugleich elegant.

Abgang: Mit sehr lang anhaltendem Abgang.

Die Qualität eines jeden Cognacs wird zuerst von seiner Herkunft bestimmt. Den höchsten Adel bietet die "Grande Champagne, 1er Cru de Cognac". Sie besticht durch unvergleichliche Feinheit und ein einmaliges Bukett. Genau im Herzen diesen "Triangle d'Or - Goldenen Dreiecks", in Juillac-le-Coq, thront der Domaine "La Pouyade", inmitten seiner Weinberge.

Das Haus Jean Fillioux gehört zu diesen kleinen Familienbetrieben, die sich seit Jahrzehnten erfolgreich für ihr hochklassiges Nischenangebot einsetzen, mit ihren gleichbleibenden authentischen Cognacs.

Pascal und Christophe Fillioux repräsentieren bereits die vierte, bzw. fünfte Generation dieses alten, Charentaiser Landadelgeschlechts. Wie vor ihnen bereits ihr Vater und Großvater leben sie in dieser Tradition, pflegen die übernommenen Bestände an außergewöhnlichen Cognacs und fügen ihre jungen Destillate hinzu. Zum weiteren Ruhme dieses kleinen, so außergewöhnlichen Fleckchen Erde: die Grande Champagne.

Die Eau de Vie de Grande Champagne von Jean Fillioux reifen in Barriques aus Limousin-Eiche und jeder, ob der "Coq", der "Cep d'Or" oder die "Réserve Familiale" wird speziell dafür selektioniert, damit er im Laufe der Jahre seine typische Struktur, seine Geschmeidigkeit, seine Aroma und Feinheit, vor allem aber diese einzigartige, typische goldschimmernde Farbe entwickelt. So ist jeder dieser Cognacs das Ergebnis geheimnisvoller, wunderbarer Vorgänge, kleiner "Wunder", die sich in jedem einzelnen Holzfass im Dunkel der Keller von Jean Filloux vollziehen.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cognac Jean Fillioux

Anschrift: La Pouyade, 16130 Julliac-le-Coy Frankreich

Datenblatt : Jean Fillioux No. 1 1er Cru Grande Champagne 0,5 Liter

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