



Leopold Gourmet Quintessence

Cognac

Cognac Léopold Gourmet Quintessence - ein Ausnahme, einfach außergewöhnlich.

Alter 30 J. - 0,7 Liter - Vol 42%

Artikel: Léopold Gourmet Quintessence 30 Karat

Land: Frankreich

Region: Fins Bois (1er Cru Lage)

Klassifizierung: Entspricht einem "Exceptionnel"

Erzeuger: Léopold Gourmet

Alter: Mind. 30 Jahre Fasslagerung.

Rebsorte: 98% Ugni Blanc und 2% Folle Blanche

Alkohol: 42%

Charakteristik: Aromen von großer Komplexität, sehr konzentriert. Mineralische Tiefe. Wunderbare, lebhaft und doch der Zunge schmeichelnde Mischung mit seltenem Rancio-Geschmack. (Rancio: Bukett und Geschmack eines Cognac nach langer Oxydation der Fettstoffe).

Farbe: Funkelndes Rotgold

Aroma: Eine überraschende Aromapalette mit einem Eindruck von reifen Sauternes-Weinen, mineralisch und immer sehr frisch.

Geschmack: Eine beinahe impressionistische Harmonie. Vermählung von Frucht, Blumen und Gewürz. Noten von roten Früchten, Kamillenblüten und Zitronengras.

Abgang: Beeindruckend lang anhaltender Abgang.

Léopold Gourmet Quintessence ist ein reiner Jahrgangscognac ohne Zusatz- bzw. Farbstoffe. Die Fasslagerung erfolgt in extrafeinporigem Eichenholz welches nicht getoastet wird. Keine Kältefiltration.

Cognac Gourmet zählt zu den meistverkauften Cognacs im gehobenen Fachhandel, der am häufigsten angebotene Cognac weltweit in Michelin-Restaurants, sowie der Lieblingscognac vieler Sommeliers in Europa, Asien und Amerika.

Der Geschmack des Authentischen

Leopold GOURMEL war ein weiser Mann, der die guten Dinge des Lebens zu schätzen wusste. Diese Leidenschaft für den authentischen Geschmack hat er seinem Enkel übertragen. Er gründete wiederum das kleine Cognac-Haus, das sich im Vergleich zu den jährlich erzeugten 170 Millionen Flaschen Cognac, mit rund 100 000 Flaschen mehr als bescheiden ausnimmt. So sind nicht die Produktionsziffern das Auffällige an dieser Cognac-Marke. Aufmerksamkeit verdienen vielmehr diese Erzeugnisse und die neuen Produktionswege - bei der Arbeit im Weinberg wie auch bei der Weinbereitung, Destillierung, Reduzierung und Lagerung, ja sogar bei der Auswahl des Flaschenkorkens. Die Namen der Erzeugnisse spiegeln organoleptisch wahrnehmbare Entwicklungsstufen wider, die der Cognac im Laufe der Fassreifeung annimmt und erklären Geruch und Geschmack. Außerdem sind alle Brände reine Jahrgangs-Cognacs, es werden keine verschiedenen Jahrgänge untereinander gemischt.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cognac Léopold Gourmet

Anschrift: 16130 Genté - France

Datenblatt : Leopold Gourmel Quintessence

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: 12.02.2024