



Frapin Cigar Blend XO Premier Cru Cognac Grande Champagne AOC

Cognac

0,7 Liter - Vol 40%

€ 139,93 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 97,95

Artikel: Frapin Cigar Blend XO Premier Cru Cognac Grande Champagne AOC

Land: Frankreich

Region: Cognac, Grande Champagne

Klassifizierung: XO Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Erzeuger: P. Frapin & Cie

Abfüller: Originalabfüllung

Fass: Limousineiche

Rebsorte: Ugni Blanc

Alkohol: 40%

Farbe: Mahagonifarben mit Kupferreflexen

Aroma: In der Nase weiche Vanillenoten und getrocknete Früchte, nussige Noten Dank der langen Reifung in neuen Eichenfässern. Samtige, komplexe und ausgewogene Aromen von gealtertem Port in Kombination mit dem Duft von hölzernen Zigarrenkisten, typisch für mit der Hefe destillierten Grande Champagne Cognacs.

Geschmack: Am Gaumen ausbalanciert, rund und reichhaltig. Ein außergewöhnlich langes Finish, eine subtile und gleichzeitig komplexe Harmonie der verschiedenen Aromen. Dieser XO offenbart eine diskrete Vanillenote mit lang anhaltenden Gewürznoten, getrockneten Früchten und wunderbarem Rancio.

Trinktemperatur: Zimmertemperatur

Serviervorschläge: Zu genießen mit den besten Zigarren. Absolut superb mit Honduras Zigarren und ihren charakteristischen Aromen von Honig, Gewürzen und getrockneten Früchten.

Auszeichnungen: 93 Punkte - „Excellent. Highly Recommended.“
Ultimate Spirits Challenge; „Best XO“ The Cognac Masters u.a.

Herstellung/Ausbau:

Lese, Destillation und Lagerung ausschließlich auf dem Schlossgut. Das Traubenmaterial ist zu 100% Grand Champagne, ausschließlich aus eigenem Anbau. Die Destillation erfolgt mit der Feinhefe. Die Reifung erfolgt in feuchten Kellern. Hier ist die Verdunstung von Alkohol höher als von Wasser, was besonders runde und weiche Cognacs hervorbringt. Reifung in neuen Limousin-eichenfässern für 15 bis 20 Jahre. Eine Hommage an die subtilen Rancio-Noten, die ausschließlich alte Cognacs charakterisieren und eine wunderbare Erfahrung zusammen mit dem Genuss einer Zigarre bieten.

Geschenkverpackung:

Umweltfreundliche Gift Box. Frapin arbeitet seit 1991 daran, den eigenen Einfluss auf die Umwelt zu minimieren. 2018 wurde das Familienunternehmen mit dem „HEV 3“ Zertifikat („High Environmental Value“ = „Hoher Umweltwert“) für sein Umweltmanagement ausgezeichnet.

Um diesen Wert weiterhin zu leben, wurde die Geschenkverpackung von Cigar Blend XO komplett neu designt: weniger Karton, bei der Wahl der Druckfarben sowie Wechsel zu unbeschichtetem Karton. Gift Box und Etikett sind 100% FSC zertifiziert und lokal in Frankreich bezogen. Dadurch konnte der CO₂-Fußabdruck der Verpackung um 25% reduziert werden.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: SNC P. Frapin

Anschrift: Rue Pierre Frapin F-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: 28.03.2024