



Seguinot Reserve de la Famille Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Cognac

Ein sehr alter, zarter und feiner Blend ausgeführt nach geheimer Rezeptur von 1952.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 270,71 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 189,50

Artikel: Seguinot Réserve de la Famille

Land: Frankreich

Region: Grande Champagne, Segonzac

Klassifizierung: Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Erzeuger: Pierre Seguinot & Fils

Rebsorte: Ugni Blanc

Alkohol: 40%

Farbe: Warmer Bernsteinton

Aroma: In der Nase reichhaltig und fruchtig mit feinen Holznoten.

Geschmack: Äußerst fein und zart am Gaumen mit subtilen und erfreulichen Nuancen.

Besonderheit: Jede Flasche von Hand nummeriert.

Trinktemperatur: 18 - 21 °C

Das Haus Seguinot befindet sich in Segonzac, im Herzen der Region Grande Champagne, der Premier Crû de Cognac. Schon seit mehr als 100 Jahren wird das großartige Wissen der Cognac-Bereitung und -Lagerung in der Familie weiter gegeben.

Die Eichen aus dem französischen Landstrich Limousin sind besonders zur Reifung von Cognac und Weinbrand geschätzt. Da sie relative wenig herbe Bitterstoffe enthalten, verfälschen sie auch bei langer Reifung des Cognacs im Fass das zarte, saftige Aroma reifer Früchte nicht. Ganz im Gegenteil, der hohe Anteil an aromabildendem Quercin und färbendem Quercitin im Holz der Limousin-Eiche verleihen dem Cognac aromatische Vielschichtigkeit und eine satte, bernsteingelbe Farbe mit karamellfarbenem Schimmer.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cognac Seguinot

Anschrift: La Nérolle 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: 01.01.2021