



## Seguinot Réserve d'Or Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Cognac

Der feinste und edelste Cognac aus dem Hause Seguinot.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 392,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 275,00**

**Artikel:** Seguinot Réserve d'Or

**Land:** Frankreich

**Region:** Grande Champagne, Segonzac

**Klassifizierung:** Premier Cru de Cognac Grande Champagne

**Erzeuger:** Pierre Seguinot & Fils

**Rebsorte:** Ugni Blanc

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Eine Vermählung von besonderen Eaux-de-Vie die in den Kellern des Hauses Seguinot seit 1914 reiften. Großzügig und elegant mit intensiven Aromen und unvergesslichem Geschmack.

**Farbe:** Reifes Bernsteingold

**Besonderheit:** Jede Flasche mit Flaschennummer.

**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](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 03.03.2022