



Seguinot Réserve Premier Cru de Cognac Grande Champagne

Cognac

Gute Struktur und mundfüllender Genuss.

0,7 Liter - 40 % vol

Artikel: Seguinot Réserve Premier Cru de Cognac

Land: Frankreich

Region: Grande Champagne, Segonzac

Klassifizierung: Premier Cru Cognac, Réserve

Erzeuger: Pierre Seguinot & Fils

Alter: 4-8 Jahre in Fässern aus Limousin Eiche gereift.

Rebsorte: Ugni blanc

Alkohol: 40 % vol

Farbe: Bernstein

Aroma: Sehr elegante Nase, Duft von getrockneten Kirschen und Aprikosen, Noten von Trockenfrüchten. Harmonisch untermalt von einem Hintergrund aus Holznoten, Anklängen an Gewürzen sowie blumigen Komponenten.

Geschmack: Am Gaumen stets präsent und unglaublich samtig. Einerseits rassig und dennoch elegant betört er mit Geschmacksvariationen von würzigen Trockenfrüchten und Nüssen. Beeindruckend ist besonders das überaus gelungene und elegante Zusammenspiel der verschiedenen Geschmackskomponenten.

Abgang: Lang anhaltend mit einer Fülle von Geschmacksnoten.

Trinktemperatur: 18 - 21 °C

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.

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Cognac Seguinot

Anschrift: La Nérolle 16130 Segonzac

Weinquelle Lühmann OHG, 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: 19.02.2025