



Delamain Très Vénéré 1er Cru du Cognac

Cognac

Enorme Aromenkomplexität, perfekt. Ein Traum von einem Cognac.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 470,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 329,00

Artikel: Delamain Très Vénéré 1er Cru du Cognac

Land: Frankreich

Region: Charente, Grande Champagne

Klassifizierung: Appellation d'Origine Contrôlée

Erzeuger: Maison Delamain

Alkohol: 40%

Farbe: Bernsteinfarben, gelb mit glänzenden Goldreflexen.

Aroma: Überschwänglich trotz seines ehrwürdigen Alters; intensive und durchsetzungsfähige Aromen, dennoch so zart, dass er unwiderstehlich ist.

Geschmack: Voll, weich und tief gereift. Intensive Fruchtigkeit weicht einer subtilen, aber anhaltenden Empfindung von Lakritze.

Abgang: Exquisit ausbalanciert, jede Eigenschaft wird perfekt durch ihr genaues Gegenteil ergänzt.

Trinktemperatur: Zimmertemperatur

Serviervorschläge: Als Digestif mit oder ohne Zigarre.

Das Haus Delamain steht für Tradition. 1762 von James Delamain gegründet, darf sich das Familienunternehmen zu den ältesten der Region zählen. Noch heute sind es die Nachfahren des Gründers, die dem Ruf des Hauses als erstklassiger Erzeuger der "Grande Champagne" alle Ehre machen. Die Herstellungsmethode wird von der Maxime geprägt, die Ursprungstreue des "Eau-de-Vie" zu schützen. In ihr vereinen sich perfekt alle Qualitätsmerkmale eines großen Cognacs. Sie reifen unter idealen Bedingungen in alten Fässern. Die Destillation wird umsichtig und stufenweise durchgeführt.

Diese Rarität, der Delamain Très Vénéré 1er Cru du Cognac ist ein Cognac für den Liebhaber.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Delamain & Co.

Anschrift: 7, Rue Jaques & Robert Delamain B.P. 16 - 16200 Jarnac - France

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