Weinquelle
Ihr Qualitätsfachhandel für Weine und Spirituosen

Frapin Millésime 1995 Premier Cru 25 Years Old Cognac Grande Champagne AOC Limited Edition

Cognac

Jahrgangscognac voll einzigartiger Frapin Eleganz.

Jahrgang 1995 - 0,7 Liter - Vol 41,4%

€ 227,14 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 159,00

Artikel: Frapin Millésime 1995 Premier Cru 25 Years Old Cognac Grande Champagne AOC Limited Edition
Land: Frankreich
Region: Grande Champagne
Klassifizierung: Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC
Erzeuger: P. Frapin & Cie
Abfüller: Originalabfüllung
Alter: 25 Jahre
Destilliert: 1995
Rebsorte: Ugni Blanc
Alkohol: 41,4%
Farbe: Leuchtende Farbe mit warmen strahlenden und seidigen Reflexen.
Aroma: Im Bukett delikat, eine erlesene Note folgt der anderen. Zitruszesten gepaart mit Mandarine. Dann entfalten sich würzige Aromen von getrocknetem Pfirsich und Lebkuchen; eine subtile Symphonie.
Geschmack: Am Gaumen das Füllhorn eines Obstgartens, volle Früchte wandeln sich hin zu Vanille und delikat würzigen Noten. Warme Muskatnuss in Harmonie mit getrockneter Aprikose. Finesse und Ausgewogenheit bis hin zur wundervollen Rancio-Note, lang und charakteristisch für alte kunstfertige Cognacs.
Trinktemperatur: Handwarm
Serviervorschläge: Solo; als Digestif.
Auszeichnungen: Dieser Jahrgang hat kürzlich bei den Cognac Masters in der Kategorie „Vintage-Single Cru“ die Master-Prämierung erhalten.

Dieser Jahrgangscognac 1995 zelebriert ein heißes und trockenes Jahr mit exzellenten Trauben. Eine bemerkenswerte Ernte mit ausgeprägter Säure und solidem Alkoholgehalt. Zweifache Destillation mit der Hefe. Dieser Cognac verströmt die besondere Aromatik eines üppigen Jahrgangs. Die Reifung erfolgte über 25 Jahre in Limousin-Eichenfässern im „Chai Milléssimes“, einem feuchten Keller. Hier ist die Verdunstung von Alkohol größer als von Wasser, was einen besonders runden und geschmeidigen Cognac zur Folge hat, gefertigt mit Geduld, Liebe und außergewöhnlicher Handwerkskunst.

Frapin. 750 Jahre Exzellenz.
In der Handschrift von Cognac Frapin vereint sich ein über Generationen aufgebautes handwerkliches Können mit dem einzigartigen Terroir der Domaine Château Fontpinot, dem seit 1270 im Familienbesitz von Frapin befindlichen Anwesen im Herzen der Grande Champagne.

Die anfänglich noch ausschließlich als Weinbauern tätige Familie Frapin erlernte alsbald die Kunst der Cognac-Destillation. Über Jahrhunderte gewachsen, ist der Weinbergbesitz der Familie mit einer Rebfläche von 240 Hektar der nunmehr größte in der Grande Champagne, die als „Premier Grand Cru“ klassifizierte Spitzenlage des Cognac-Gebiets. Auf den Hügeln ihrer Domaine rund um das Städtchen Segonzac bewahrt die Familie ihre traditionellen Methoden des Weinanbaus, der Ernte, der Pressung, der Destillation und der Reifung. Dazu gehört die Nutzung klassischer Kupferkessel, feinster französischer Limousin-Eichenfässer sowie die wechselnde Lagerung in feuchten und trockenen Kellern. Die meisterhafte Beherrschung dieser Arbeiten ist Garant für

den unverfälschten und kraftvollen Ausdruck des Terroirs im Aromenprofil der Cognacs – seinerseits Zeichen der weltweit so hoch geschätzten Authentizität der Qualitäten aus dem Hause Frapin.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: SNC P. Frapin

Anschrift: Rue Pierre Frapin F-16130 Segonzac