



Frapin Millésime 1990 Premier Cru 30 Years Old Cognac Grande Champagne AOC Limited Edition

Cognac

Jahgangscognac voll einzigartiger Frapin Eleganz.

Jahgang 1990 - 0,7 Liter - Vol 41,8%

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

€ 159,00

Artikel: Frapin Millésime 1990 Premier Cru 30 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: 30 Jahre

Destilliert: 1990

Rebsorte: Ugni Blanc

Alkohol: 41,8%

Farbe: Leuchtend gelb orangene Farbe mit warmem Schimmer.

Aroma: Im Bukett finden sich zarte Aromen von kandierten Früchten, dominiert von Orange. Subtile Noten von Trockenfrüchten wie getrockneten Feigen.

Geschmack: Am Gaumen kraftvoll und gleichzeitig sehr elegant und ausgewogen. Noten von kandierten Früchten wie Orange, feinen Honigaromen, ergänzt durch einen Hauch von Lakritz und Zimt. Die für lang gereifte Cognacs typische Rancio Note ist außergewöhnlich langanhaltend, fein und doch opulent.

Trinktemperatur: Handwarm

Serviervorschläge: Solo; als Digestif.

Auszeichnungen: AUSZEICHNUNGEN

„Cognac des Jahres 2023“ & „Jahrgang des Jahres 2023“ bei der Cognac Masters Competition 2023;

„Goldmedaille, 96 / 100 Punkte“; bei der International Wine and Spirit Competition 2023;

„Double Goldmedaille“ San Francisco International Spirits Challenge

Herstellung und Ausbau:

Das Rebgut stammt ausschließlich aus dem Weinberg " Chez Piet" innerhalb des 240ha großen eigenen Weinbergbesitzes. Dieser Jahrgang wurde mit größter Sorgfalt auf der Hefe destilliert und stellt die jüngste Ergänzung einer Kollektion dar, die vor 24 Jahren mit der Einführung des Frapin Millésime 1979 ins Leben gerufen wurde. Die Reifung über 30 Jahre erfolgte in den kühlen feuchten Kellern, wodurch diese Abfüllung eine besondere Eleganz aufweist.

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, feinsten 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

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: 21.12.2023