




000910

COGNAC CHABASSE NAPOLEON 12 JAHRE IN GP

 Cognac Chabasse

 Frankreich
Nouvelle-Aquitaine



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warme, goldbraune Bernsteinfarbe mit orange-rotem Glanz

Duft: die lange Reife prägt das Bouquet mit den warmen Vanillenoten der Limousin-Eiche, unterlegt mit fruchtigen Aromen von Steinobst und einer zarten Portnote (reife schwarze Früchte, Holz, süße Gewürze)

Geschmack: am Gaumen sehr ausdrucksvoll und harmonisch, die eleganten Aromen des Bouquets (Vanille, Eichenholz, Gewürze, reife Früchte) sind auch am Gaumen deutlich präsent, sanft, doch mit kraftvoller Fülle und langem, aromatischem Finale

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Cognac
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3452199311028 3452190408369

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
Restzucker	18.0 g/L

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Cognac Chabasse 17412 St.-Jean d'Angély



WEINBEREITUNG

Die Trauben werden früh gelesen und zu leichten, stark säurehaltigen Weißweinen vergoren. Die hohe Säure schützt vor Oxidation und ist damit besonders wichtig, weil bei der Cognacbereitung die Weine nicht geschwefelt werden. Der niedrige Alkoholgehalt wiederum zwingt den Brennmeister zu einer umso höheren Konzentration des Destillats und damit auch der Aromen. Die Grundweine werden im traditionellen charentaiser Brennverfahren zweimal im Kupferbrennkessel gebrannt und die Destillate in Fässern aus Limousin-Eiche zur Reife gelegt. Für seinen Cognac Napoléon vermählt Chabasse ausgesuchte Eaux-de-vie der besten Cru-Lagen des Cognac zu einer harmonisch ausgewogenen Komposition der feinsten Aromen. Per Gesetz muss das jüngste Destillat eines "Napoléon" sechs Jahre alt sein. Bei Chabasse sind die Eaux-de-vie bis zu zwölf Jahre gereift.

PRODUZENTEN-INFO

Wer ins Cognac fährt, sollte auf jeden Fall das Städtchen Saint-Jean-d'Angély und sein berühmtes Cognac-Haus Chabasse besuchen. Seit 1818 erzeugt die Familie Chabasse hier ihre edlen Brände. Modernität ist einer der Schlüssel zum Erfolg des Traditionshauses. Deshalb will René-Luc Chabasse, der mit der halbmondförmigen XO-Karaffe das legendäre Chabasse-Markenzeichen schuf, die Leitung nun an seine Tochter weitergeben. In 6. Generation wird dann Magalie Cognac Chabasse und Bowen ihre feine „touche personnelle“ verleihen.