

000920

COGNAC CHABASSE XO 18-20 JAHRE IN GP

 Cognac Chabasse

 Frankreich
Nouvelle-Aquitaine



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: dunkle Bernsteinfarbe mit rotgoldenen Glanz

Duft: das warmwürzige Bouquet erinnert ein wenig an alten Portwein, fein verwoben mit Noten von eingelegten Früchten und den für feinen Cognac so charakteristischen blumigen Anklängen

Geschmack: elegant, mit warmer, runder Fülle und perfekter Balance von Kraft und Finesse, die feinen Portweinnoten des Bouquets verschmelzen am Gaumen mit den leicht würzigen Aromen der Eiche, während frische Noten von weißen Blüten dem XO eine erstaunliche Frische und großartige Länge verleihen

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Cognac
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3452199311035 3452190408468

INHALT UND NÄHRWERT

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

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
Restzucker	20.0 g/L



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 XO vermählt Chabasse nur ausgesuchte Eaux-de-vie der besten Cru-Lagen des Cognac zu einer harmonisch vollendeten Komposition der feinsten Aromen. Per Gesetz muss das jüngste Destillat eines XO sechs Jahre alt sein.

Bei Chabasse sind die Eaux-de-vie bis zu zwanzig 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.