



000940

COGNAC BOWEN VSOP 4-5 JAHRE IN GP



Cognac Bowen



Frankreich
Nouvelle-Aquitaine



COGNAC
BOWEN

ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warm glänzende Mahagonifarbe

Duft: im Bouquet verschmelzen die fruchtigen Aromen der Fins-Bois-Weine mit den für Borderies, Grande und Petite Champagne charakteristischen blumigen Noten, unterlegt mit zarten Anklängen von Limousin-Eiche

Geschmack: am Gaumen sanft, warm und vollmundig mit der ebenso harmonischen wie raffinierten Aromenkomposition des Bouquets, im Finale elegant und lang mit feinen Gewürznoten, einem Hauch Eichenholz und Vanille

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Cognac
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3452199502068 3452190408765

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

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 Bowen VSOP vermählt René-Luc Chabasse ausgesuchte Eaux-de-vie der Cru- Lagen in Grande und Petite Champagne, Fins Bois und den Borderies zu einer besonders ausgewogenen Komposition der feinen Frucht- und Blütenaromen. Die Destillate reifen rund vier bis fünf Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche, wobei das jüngste mindestens vier Jahre alt sein muss.

PRODUZENTEN-INFO

Cognac Bowen ist ein renommierter Cognac-Hersteller, der seit 1818 im malerischen Städtchen Saint-Jean-d'Angély ansässig ist. Das Cognac-Haus Bowen, geführt von der Familie Chabasse, hat sich über die Generationen hinweg einen Namen gemacht, indem es Tradition mit Moderne kombiniert. Wer ins Cognac fährt, sollte auf jeden Fall dieses berühmte Cognac-Haus besuchen.

<p>Die Familie Chabasse produziert hier seit über 200 Jahren edle Brände. Modernität ist einer der Schlüssel zum Erfolg des Traditionshauses, und dies zeigt sich auch in der aktuellen Übergabe der Geschäftsführung. René-Luc Chabasse, der derzeitige Leiter, hat beschlossen, die Leitung des Unternehmens an seine Tochter weiterzugeben. In der sechsten Generation wird Magalie Chabasse sowohl Cognac Chabasse als auch Bowen ihre feine „touche personnelle“ verleihen und damit die Tradition der Familie fortführen, während sie gleichzeitig neue Impulse setzt. </p>

<p>Cognac Bowen steht für die perfekte Symbiose von Tradition und Innovation. Jeder Tropfen spiegelt die jahrhundertealte Expertise der Familie wider, während neue Ideen und moderne Ansätze die Produkte immer wieder aufs Neue bereichern. Ein Besuch in Saint-Jean-d'Angély und bei Cognac Bowen bietet daher nicht nur die Möglichkeit, erstklassigen Cognac zu verkosten, sondern auch, die Geschichte und die zukunftsweisenden Visionen einer der bedeutendsten Familien im Cognac-Geschäft hautnah zu erleben.</p>