

Domaine Elisabeth Cognac XO Extra 70 cl

Cognac Fins Bois AOP

250 Jahre Erfahrung, die exklusive «Aérations»-Technik und der über 10-jährige Ausbau in Barriques machen diesen Edel-Cognac zu einer Exklusivität.



Artikelnummer 8011.23
Weingut Domaine Elisabeth
Region Cognac

Degustationsnotiz
Leuchtendes Bernstein; im Bukett geröstete Mandeln und Nüsse, Nougat, Rosinen, Orangenschale, Kakao und Backnelken; weicher Auftakt, am Gaumen weich, wunderbare Abbildung des komplexen Buketts; breiter, langer und wärmender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker

Rebsorten
Colombard (100%)

Speisenvorschläge
Eine kleine Menge Cognac auf frisch gepressten Früchtecocktail aufsprühen, um die Aromen zu intensivieren. Als Begleiter zu Meeresfrüchten, Eiscreme, Dessert, Obstsalat, Schokomousse oder als Digestif.

Lagern Bis mindestens 2030
lagerfähig

Genusstipp Optimaler Genuss bei
16-18 °C

Verschluss Naturkork

Analysedaten

| | |
|-----------------|------|
| Alkohol | 40% |
| Freie SO2 | mg/l |
| Gesamte SO2 | mg/l |
| Flüchtige Säure | g/l |
| Gesamtsäure | g/l |
| pH-Wert | |
| Restzucker | g/l |
| Analysedatum | |

Gesetzliche Angaben
Biozertifikat: FR-BIO-01
Herkunft: FR
Abfüller:

Weitere Informationen
www.delinat.com/8011.23