



Domaine Elisabeth Cognac XO - Premium 50 cl

Cognac Fins Bois AOP

250 Jahre empirische Erfahrung spiegeln sich in diesem Cognac.
15 Jahre in französischen Limousin Barriques ausgebaut.

Artikelnummer 8008.23

Weingut Domaine Elisabeth

Region Cognac



Degustationsnotiz

Leuchtendes Bernstein; Bukett nach gerösteten Mandeln und Nüssen, Anklänge von Nougat, Rosinen, gedörrten Orangenschalen, Kakao und Backnelken; weicher Auftakt, am Gaumen voll, kräftig und nuancenreich; wärmender Abgang
Emil Hauser, Weinakademiker



Rebsorten

Ugni Blanc (70%)
Colombard (30%)



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/8008.23