PIERRE DE SEGONZAC

Pierre de Segonzac - XO Grande Champagne - 40% - 70cl



Der XO Sélection des Anges ist benannt nach dem «Angel's Share», dem Anteil welcher bei der Fassreife verdampft. Dieser XO schafft es, die typischen Aromen eines gereiften Cognacs aus der Grand Champagne auf elegante Weise darzustellen. Die Sélection des Anges leuchtet im dunklen Mahagoni-Ton und duftet nach getoastetem Brioche, Steinobst und Zimt. Eine Wonne schon in der Nase! Im Mund zeigen sich eine Fülle an Früchten und Gewürzen, blumige Noten runden die Komplexität ab. Der Abgang ist geprägt von dezenten Röstaromen, schokoladigen Anklängen und kandierten Früchten.

Aroma:
Marille, Zimt, getoastetes Brioche

Geschmack:
Feige, Marille, Jasmin, Walnuss, Quitte; rund und durchdringend, voller Körper

Nachklang:
geröstetes Brot, Schokolade, elegant und lang

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Frankreich
Herstellerinfos: Pierre de Segonzac

Artikel-Nr: 340086

Segonzac ist eine kleine Gemeinde im Südwesten Frankreichs und befindet sich im Herzen der «Cognac Grand Champagne» – dem Herzstück der sechs Herstellungsgebiete, welche als geschützten Ursprungsregionen (Ap□pellation d'Origine Contrôlée) gelten. Jacques, der Vorfahre detr heutigen Brennmeister Pierre (Grossvater) und Pablo (Enkelsohn) Ferrand, destillierte und reifte schon im Jahr 1702 die Früchte seiner Weinernte. Als Grund□produkt dient der Wein der weissen Trauben des «Ugni blanc», welcher als Grundwein eher extraktarm und mit einer robusten Säurestruktur aus□gestattet ist. Der Cognac von heute wird nach wie vor nach alter Tradition in «Charentais» (auch bekannt als «Alambic») -Kupferkesseln gebrannt. In diesem dreiteiligen Brenngerät wird, nach zweifacher Destillation, Traubenwein zu Cognac. Nach dem Brennen wird das Herzstück des zwei□ten Brennvorgangs in Limousin□Eichenfässer gelagert. Im Sortiment von Pierre de Segonzac befinden sich klassische Varianten wie Cognac VSOP und XO, jedoch auch gereifte Spezialitäten aus den 1970ern, bis hin zu extrem alten Raritäten von den Vorfahren. Ein üppiges Erlebnis voller Sinnlichkeit. Goldmedaille bei der Challenge International des Vins, Bordeaux 2015.