PIERRE DE SEGONZAC

Pierre de Segonzac - Premium - 40% - 70cl - Cognac



Dabei müssen Anfangs- und Endfraktion getrennt werden, übrig bleibt nur das "Herz" des Destillats. Die Reifung erfolgt in Fässern aus Limousin-Eiche und dauert nicht weniger als 2 Jahre.
Dieser Cognac Pierre de Segonzac, Premium charakterisiert Raffinesse, Charme und Jugend. Wie alle Cognacs des Hauses wird er aus der Rebsorte Uni Blanc hergestellt, aus der sie zunächst einen hellen Weißwein gewinnen, der in einer Kupferbrennblase doppelt destilliert wird.

Aroma:
frische Mandarine und Vanille

Geschmack:
Kräftiger Cognac aus komplexen Aromen von Zitrusfrüchten gemischt mit subtilen floralen Noten, Mandeln und Eichenholz

Nachklang:
Weicher und angenehm langer Abgang, perfekt für Cognac Liebhaber

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

Artikel-Nr: 340422

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.