KOCHER IMPORT
by KOCHER24.de

SNC DU MAINE DRILHON

Cognac Reviseur XO Platinum Single Estate Petite Champagne

REVISEUR
COGNAC PETITE CHAMPAGNE



Art.-Nr.:	600894
Gebinde:	1 x 0,70l Geschenkspack
Alkoholgehalt:	40 %
Anbauregion:	Cognac
Serviertemperatur:	20
EAN:	13459289700943

Preise

Geschenkspack 125,00 € brutto
Preis pro Liter: 178,57 €
Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Reviseur Cognac wird mit Respekt für die Tradition und das Erbe seines Crus hergestellt: Petite Champagne. Dieser Single Estate Cognac ist emblematisch und raffiniert und wird vollständig auf dem 222 Hektar großen Familienanwesen hergestellt. Reichhaltig und konzentriert, enthüllt der Geschmack reife und leicht kandierte Früchte, verstärkt durch Zimtaromen für einen intensiven und außergewöhnlichen Cognac mit einer unglaublichen Länge.

Single Estate Cognac ist die Konzeption von Cognac von der Rebe bis zum Glas. Alle Produktionsschritte werden auf unseren Gütern durchgeführt. Ein hochqualifiziertes Team von 60 Personen überwacht sorgfältig den Weinanbau, die Weinherstellung, die Destillation, die Reifung und die Mischung vor Ort.

Die Zertifizierung „High Environmental Value“ wurde 2019 für unser Engagement für den Umweltschutz erhalten, insbesondere durch die Reduzierung des Einsatzes von Unkrautvernichtungsmitteln und durch die Reduzierung unseres Verbrauchs von Pflanzenschutzmitteln.

REVISEUR Cognacs stammen ausschließlich von unserem Weingut in der Petite Champagne, der Domaine du Maine Drilhon
100% Ugni Blanc-Rebsorte, die sich auf Hügeln entwickelt, die von Ost nach West ausgerichtet sind. Die doppelte Destillation aus Charentais wird in kleinen 16-hl-Kupferbrennblasen mit olivenförmigen Deckeln durchgeführt.

Handgemachter „Schnitt“, basierend auf der Erfahrung unseres Brennmeisters und seinem Gespür: Geschmack und Geruch, um das Beste zu extrahieren.
Wir destillieren „auf Hefe“, um den Aromen einen zusätzlichen Reichtum zu verleihen.

Gereift in französischen Eichenfässern vom Limousin-Typ mit losen Körnern. Der Chauffe Forte bringt würzige, holzige und geröstete Noten mit sich. In den Kellern beginnen 100 % unserer Branntweine ihren

Reifungsprozess, indem sie 9 bis 12 Monate in neuen Fässern verbringen. Anschließend setzen sie ihre jahrelange Reifung in alten Fässern fort.