

Cognac Frapin V.S.O.P. Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 252711 (in Geschenkverpackung)

HERKUNFT Frankreich / Cognac / Grande Champagne

REBSORTE Ugni Blanc

ERZEUGER Cognac Frapin

HERSTELLUNG/AUSBAU Das Traubenmaterial ist zu 100% Grand Champagne, ausschließlich aus eigenem Anbau. Die Erne erfolgt relativ früh, um mehr Säure zu bewahren > Säure wichtig für die Stabilität (Hygiene), da kein Sulfit eingesetzt werden darf! Vergärung erfolgt inkl. der malolaktischen Gärung. Die erste Destillation erfolgt mit der Feinhefe. Über 8 Jahre Reifung in Limousineichenfässern. Assemblage aus im Trockenkeller und im feuchten Keller gereiften Cognacs.

Verschluss Kork

BESCHREIBUNG Bernsteinfarbener, mit goldenen Reflexen durchzogener V.S.O.P. Er besticht durch feine Fruchtnoten gepaart mit einem dezenten Weinblütenton und spiegelt perfekt die typischen Eigenschaften des Terroirs der Grand Champagne wieder. Ein weicher, harmonischer und gleichzeitig facettenreicher Cognac.

SERVIEREMPFEHLUNG Solo; als Digestif

SERVIERTEMPERATUR Leicht gekühlt

ALKOHOLGEHALT 40% vol.

PACKAGING Die Flaschenform ist angelehnt an ein Tintenfass, um dem Vorfahren François Rabelais zu gedenken. Passend dazu findet sich auch die Schreibfeder auf dem Etikett.

AUSZEICHNUNGEN 95 Punkte Ultimate Spirits Challenge; Goldmedaille Cognac Masters; Goldmedaille Meiningers ISW u.a.







Cognac Frapin V.S.O.P. Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 252711 (in Geschenkverpackung)

In der Handschrift von Cognac Frapin vereint sich ein über Generationen aufgebautes handwerkliches Können mit dem einzigartigen Terroir der Domaine Château Fontpinot, dem seit 1270 im Familienbesitz von Frapin befindlichen Anwesen im Herzen der Grande Champagne.

Die anfänglich noch ausschließlich als Weinbauern tätige Familie Frapin erlernte alsbald die Kunst der Cognac-Destillation. Über Jahrhunderte gewachsen, ist der Weinbergbesitz der Familie mit einer Rebfläche von 240 Hektar der nunmehr größte in der Grande Champagne, die als "Premier Grand Cru" klassifizierte Spitzenlage des Cognac-Gebiets. Auf den Hügeln ihrer Domaine rund um das Städtchen Segonzac bewahrt die Familie ihre traditionellen Methoden des Weinanbaus, der Ernte, der Pressung, der Destillation und der Reifung. Dazu gehört die Nutzung klassischer Kupferkessel, feinster französischer Limousin-Eichenfässer sowie die wechselnde Lagerung in feuchten und trockenen Kellern. Die meisterhafte Beherrschung dieser Arbeiten ist Garant für den unverfälschten und kraftvollen Ausdruck des Terroirs im Aromenprofil der Cognacs – seinerseits Zeichen der weltweit so hoch geschätzten Authentizität der Qualitäten aus dem Hause Frapin.



Meilensteine der Historie:

- 1270: Gründungsjahr des Familienunternehmens Familie Frapin wird in der Grande Champagne als Weinbauern ansässig.
- 1494: Geburt von François Rabelais, dem berühmten Schriftsteller des 16. Jahrhunderts, Sohn von Anne-Catherine Frapin
- 1697: König Louis XIV zeichnet Pierre Frapin mit eigenem Wappen aus.
- 1858: Geburt von Pierre Frapin, pflanzte während der Reblausplage unermüdlich neue Weinreben, kreierte die Marke Cognac Frapin
- 1872: Fertigstellung des Château Fontpinot im Zentrum der Frapin Weinberge (Stammsitz der Familie)
- 1889: Cognac Frapin wird bei der Weltausstellung in Paris mit einer Goldmedaille ausgezeichnet
- 1892: Der Eiffel-Keller wird fertiggestellt, ein Reifekeller mit moderner Stahlstuktur, konstruiert von Gustav Eiffel.
- 1990: Cognac Frapin ist in 75 Ländern rund um die Welt vertreten
- 2012: Cognac Frapin wird vom französischen Staat ausgezeichnet als "Entreprise du Patrimoine Vivant" Auszeichnung für Unternehmen, welche eine große französische Tradition aufrechterhalten.
- 2020: **750. Jubiläum**

