



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Château Fontpinot XO Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 252919 (in Geschenkverpackung, auch als 0,35l-Flasche erhältlich Artikel-Nr: 252926)

HERKUNFT Frankreich / Cognac / Grande Champagne

REBSORTE Ugni Blanc

ERZEUGER Cognac Frapin

HERSTELLUNG/AUSBAU Lese, Destillation und Lagerung erfolgen allesamt ausschließlich auf dem Schlossgut Château Fontpinot. Das Traubenmaterial ist zu 100% Grand Champagne, ausschließlich aus eigenem Anbau. Die Ernte erfolgt relativ früh, um mehr Säure zu bewahren > Säure wichtig für die Stabilität (Hygiene), da kein Sulfite eingesetzt werden darf! Vergärung erfolgt inkl. der malolaktischen Gärung. Die erste Destillation erfolgt mit der Feinhefe. Die Reifung erfolgt in trockenen Kellern (höhere Aromenkonzentration) in Limousineichenfässern für 15 bis 20 Jahre.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Warme Goldtöne mit einem ungemein komplexen Bouquet, zusammengesetzt aus Aromen kandierter Früchte. Im Geschmack entwickeln sich die vanilligen Tannine des Holzes großzügig und unterstützen die Aromen kandierter Früchte wie die von Aprikosen und Orangen.

SERVIEREMPFEHLUNG Solo; als Digestif

SERVIERTEMPERATUR handwarm

ALKOHOLGEHALT 41% vol.





EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Château Fontpinot XO Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 252919 (in Geschenkverpackung, auch als 0,35l-Flasche erhältlich Artikel-Nr: 252926)

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, feinsten 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.

Cognac Château Fontpinot darf die Herkunftsbezeichnung „Château“ tragen, weil diese Qualität ausschließlich aus den als „Premier Grand Cru du Cognac“ klassifizierten Weinbergen rund um Château Fontpinot stammt. Die Gewächse werden auf dem Schlossgut destilliert, gereift und abgefüllt. Der bis zu 20 Jahre in Eichenholzfässern mit aller Hingabe und Geduld gereifte Tropfen zählt damit zu den ganz wenigen Cognacs, die aus den Trauben einer einzigen Lage stammen.

Auf Château Fontpinot werden keine Millionenaufgaben produziert, sondern feine Preziosen in überschaubaren Mengen zum großen Teil von Hand gemacht. „Genug, um Freude an unserem Geschäft zu haben. Aber nicht zu viel, damit wir die exzellente Qualität unserer Cognacs von der ersten bis zur letzten Flasche gewährleisten können“, sagt Max Cointreau, der heute Haupteigentümer des Schlossgutes ist. Wer noch auf der Sinnsuche nach dem wahren Schönen im Leben ist, sollte sich mit diesem Cognac befassen. Denn er zählt zum Besten, was im Cognac auf die Flasche gebracht wird.

