



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Cognac Frapin 1270 Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 253062 (in Geschenkverpackung)

HERKUNFT Frankreich / Cognac / Grande Champagne

REBSORTE Ugni Blanc

ERZEUGER Cognac Frapin

HERSTELLUNG/AUSBAU Die Trauben für den Cognac stammen zu 100% aus eigenem Anbau, direkt aus dem Herzen der Grande Champagne. Nach der Destillation erfolgt der Ausbau in Fässern aus Limousineiche über 4 bis 5 Jahre in jahrhundertealten Weinkellern des Anwesens der Familie.

Verschluss Kork

BESCHREIBUNG Warme, goldene Reflexe im Glas. In der Nase zeigen sich Noten von Wein und Lindenblüten gefolgt von einem Hauch Vanille. Harmonisch am Gaumen, sehr rund mit guter Dichte und einer ausgezeichneten Balance. Aromen von Vanille und Toast werden von einer angenehmen Frische und Originalität ergänzt.

SERVIEREMPFEHLUNG Dank seiner dichten Aromatik ist er besonders vielseitig und überzeugt nicht nur als Digestif, sondern auch als Basis für raffinierte Cocktails, z.B. auch als Aperitif mit Tonic Water.

SERVIERTEMPERATUR Handwarm

ALKOHOLGEHALT 40% vol.



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.



Joh. Eggers Sohn GmbH • Konsul-Smidt-Str. 8 J • 28217 Bremen • 0421 / 830 14 60 • info@eggerssohn.com • www.eggerssohn.com

EIN UNTERNEHMEN DER



EGGERS & FRANKE GRUPPE