



EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Cognac Frapin Extra Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 253114 (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 Ernte 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. Reifung in Limousineichenfässern für rund 50 Jahre.

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG Die Cuvée Extra bezaubert mit nussigen und an alten Port erinnernde Aromen, gepaart mit dem Duft kostbarer Zigarrenboxen, der charakteristisch für sehr alte Grande Champagne Cognacs ist. Lang anhaltend im Mund mit feinen und komplexen Geschmacksnuancen.

SERVIEREMPFEHLUNG Solo; als Digestif, präsentiert sich aber auch großartig z.B. zu einem (üppigeren) Schokoladendessert

SERVIERTEMPERATUR handwarm

ALKOHOLGEHALT 40% vol.





EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

Cognac Frapin Extra Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 253114 (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, 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.

