



## Cognac Park millésimé Single Barrel 2006

Cellar N° 8, Borderies, 2006

|                            |                                        |
|----------------------------|----------------------------------------|
| <b>Typ</b>                 | Cognac/Weinbrand                       |
| <b>Traubensorten</b>       | Ugni Blanche, Colombard, Folle Blanche |
| <b>Herkunft</b>            | Frankreich, Cognac                     |
| <b>Produzent</b>           | Tessendier et Fils                     |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 15 bis 18 Grad Celsius                 |
| <b>Alkoholgehalt</b>       | 43.5 %                                 |
| <b>Artikelnummer</b>       | 62711706                               |

## Beschreibung

Da starke Tabakaromen einen feinen Cognac überladen können, ist bei diesem Destillat dafür gesorgt, dass Duft und Geschmack voller und reicher ausfallen. Auftakt mit einer Kombination von leichten und moschusartigen Düften von Honig, Safran und Lebkuchen, die sich mit frischen Preiselbeeren und Vanille vermischen. Am Gaumen verbinden sich diese Aromen zu einem vollmundigen Cognac mit harmonischem Abgang, subtilen Überraschungen und einem langen Nachgeschmack. Der Cigar Blend ist der perfekte Begleiter beim Genuss einer edlen Zigarre.

## Wissenswert

Die Appellation Fine Champagne Cognac bedeutet, dass der Verschnitt von den beiden besten Gebieten der Region Cognac stammt, der Grande und der Petite Champagne, wobei mindestens 50% des Traubengutes von der Grande Champagne herrührt.