

DRINKS.

A. de Fussigny XO Fine Champagne Cognac 70cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700940
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac
Abfüller	A. de Fussigny SAS, 11-17 Rue des Gabariers, 16100 Cognac, France
Marke	A. de Fussigny
Typ	Cognac
Alter	10-25 Jahre
Anwendung	pur auf Eis oder mit einem Tropfen Wasser
Degustationsnotiz	seidig und ausgewogen mit Anflügen von Schwarzkirschen, Orangenmarmelade, Vanille, geschmolzenem Karamell, Eichenholz, gerösteten Mandeln und Gewürzen.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	aus zehn bis 25 Jahre alten Branntweinen (mind. 50% Grande Champagne) zusammengestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Verpackung

Mit Verpackung (Box)

Beschreibung

Die Cognacs der Marke A. de Fussigny werden in Flakons abgefüllt, die wie anmutige Glasskulpturen wirken. Das historisch eingebundene Cognac-Haus liegt in der Stadt, die dem weltberühmten Weinbrand seinen Namen verlieh, und dazu noch unmittelbar am Ufer des Flusses, der die gesamte Region nachhaltig prägt. Die einzigartige Lage des Reifungskellers an der Charente sorgt für eine aussergewöhnliche Luftfeuchtigkeit, die ihre Spuren im Destillat hinterlässt. Das Haus setzt während des gesamten Herstellungsprozesses auf die Arbeit einheimischer Handwerker und Landwirte, darunter Glasmacher, Küfer, Weinbauern und Destillateure.

Die Rohstoffe für den XO Fine Champagne werden aus der Petite Champagne und zu mindestens 50% aus der Grande Champagne bezogen. Zusammengestellt wird das fertige Produkt aus Bränden, die zwischen zehn und 25 Jahre lagerten. Der XO Cognac passt zu Nachspeisen mit Karamell- oder Schokoladen-Komponente (z.B. Crème Brûlée) sowie zu starken Zigarren.