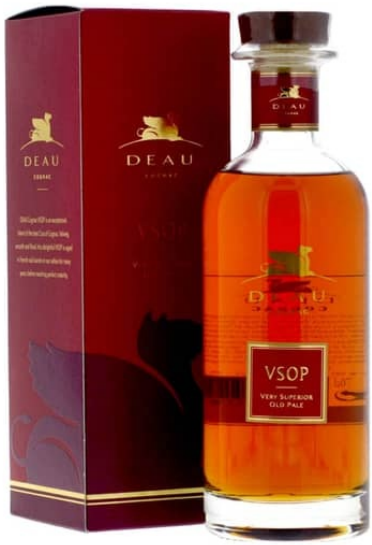
DRINKS.

Deau VSOP Cognac 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704289
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac, Charente
Abfüller	DISTILLERIE DES MOISANS, Les Moisans, 16440 Sireuil, Frankreich
Marke	Deau
Typ	Cognac
Alter	4 Jahre
Anwendung	pur auf Eis oder in Mixgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase bietet der Deau VSOP sich als blumiges Bouquet. Am Gaumen mit süssen Honig- und Zimtnoten, sowie kräftige Aromen von Schokolade und Leder.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	4 Jahre alter, in Eichenfässern herangereifter Cognac aus Handarbeit
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Karton



Beschreibung

Deau Cognac ist eine Brennerei mit jahrhundertealter Familientradition, die 1685 während der Herrschaft von König Ludwig XIV ihren Lauf nahm. Der Winzer Lous Deau in der Charente entdeckte die Alchemie von Destillierpparaten. Die Familie Bru Legaret besitzt und betriebt ihr Weingut seit mehreren Generationen in Charente im Herzen der Cognac, das heutzutage von Véronique Bru Legaret und ihrem Sohn Roland Legaret geführt wird. Inmitten der Weinberge befindet sich die Familienbrennerei mit 12 Kupferkesseln sowie den alten Kellern nebenan, in denen die kostbaren Branntweine in mehr als 2000 Eichenfässern heranreifen. Der Greif im Firmenlogo ist das Wahrzeichen der Familie, der die wertvollen Reben sowie die Branntweine beschützt. Der Deau VSOP entsteht aus einer harmonischen Mischung der Besten Cognac Crus. Zeit reifte er über 4 Jahre zur perfekten Reife heran, um verschnitten zu werden. Die Cognac VS Kollektion gewann 2013 die Silbermedaille der French Spirits of Asia.