

DRINKS.

Deau XO Cognac 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	704290
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac, Charente
Abfüller	DISTILLERIE DES MOISANS, Les Moisans, 16440 Sireuil, Frankreich
Marke	Deau
Typ	Cognac
Alter	10 Jahre
Anwendung	pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis
Degustationsnotiz	In der Nase ist der Deau XO fein und elegant mit floralen Jasmin- und Veilchennoten sowie Aromen von kandierten Früchten mit Pflaume und Zimt. Im Abgang kommen holzige und blumige Noten zum Ausdruck, die im vollmundigen Abgang harmonisch miteinander verschmolzen.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	10 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 Destillierapparaten. Die Familie Bru Legaret besitzt und betreibt 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 XO ist eine Mischung aus vorwiegenden Anteilen von Petite Champagne und Fins Bois Branntwein, der in den Kellern der Brennerei in Limousin-Eichenfässern zu seiner Bernsteinfarbe mit Mahagonistich heranreift.