DRINKS.

Frapin VS Cognac 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800876
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Charentes
Abfüller	Cognac SNC Frapin, BP1 16130 Segonza, Frankreich
Marke	Frapin
Typ	Cognac
Alter	Zehn Jahre lang gereift.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	In der Nase mit floralen Noten und einem Hauch Vanille. Am Gaumen mit getrockneten Früchten und etwas Honig. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Aus Ugni Blanc-Reben der eigenen Felder gebrannt.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Umkarton



Beschreibung

Wenn Cognac-Liebhaber den Namen „Frapin“ hören, denken sie sofort an Premium-Cognacs aus einem der ältesten Cognac-Häuser Frankreichs. Immerhin lässt sich die Geschichte des Frapin-Cognacs bis in das Jahr 1270 zurückverfolgen, als die Vorfahren von Geneviève Frapin, Max Cointreau und Jean-Pierre Cointreau anfingen, Weinreben in der Charentes-Region in der Grand Champagne anzubauen. Bald schon wurde im Hause Frapin auch Cognac hergestellt. Nach dem Bau des Châteaus de Fontpinot, welches heute das Symbol der Marke ist, widmete man sich auf 200 Hektar Anbaufläche ausschliesslich der Produktion von Ugni Blanc-Reben. Wenn diese nicht den Qualitätsanforderungen des Kellermeisters Olivier Paultes entsprechen, kann es auch durchaus vorkommen, dass eine komplette Ernte verworfen wird, wie im Jahr 1980, als die Reben zu starke Frostschäden erlitten. In diesem Fall wird nie von anderen Anbauern zugekauft – Frapin greift nur auf eigene Ressourcen zurück. Mit viel Sorgfalt und hohen Qualitätsstandards reifen in den Kellern des Châteaus die Premium-Cognacs heran.