DRINKS.

Frapin VSOP Coganc 70cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	703449
Alcool	40%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Cognac Frapin, 1 rue Pierre Frapin, 16130 Segonzac, Frankreich
Marque	Frapin
Type	Cognac
L'usage	pur (eisgekühlt) oder für diverse Drinks
Dégustation	mit fruchtiger Orange, Gewürzen, getrockneten Blüten und Vanille.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	100% Grande Champagne; in Limousin-Eiche gereift
Honneurs	International Spirits Challenge 2018: GoldThe Cognac Masters 2017: GoldWorld Cognac Awards 2016: Bester VSOPInternational Wine & Spirit Competition 2016: Silber - HerausragendInternationaler Spirituosen Wettbewerb 2016: Gold
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Der Frapin VSOP Cognac klassifiziert sich als 100% Grande Champagne und Premier Cru - das bedeutet, dass die Trauben von den besten Anbaulagen im Herzen der Cognac-Region geerntet wurden und der resultierende Weinbrand eine aussergewöhnliche Qualität aufweist. Dass man es hier mit einer absoluten Premiumspirituose zu tun hat, erkennt man allein schon anhand der edlen Flasche. Der in Limousin-Eiche gereifte VSOP Cognac vermittelt Noten von fruchtiger Orange, getrockneten Blumen, würzigem Zimt und Vanille. Als Food Pairing empfehlen die Hersteller Ente, Leber, Lachs, Seebarsch oder Hummer, wobei die Cognac-Flasche am besten zuvor ins Gefrierfach gelegt wird, damit der Tropfen eiskalt serviert werden kann.