

DRINKS.

Merlet Cognac St. Sauvant No. 2 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800865
Alcool	44.3%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Cognac
Embouteilleur	Distillerie Merlet, 17610 Saint Sauvant, Frankreich
Marque	Merlet
Type	Cognac
L'usage	Pur
Dégustation	Am Anfang sehr würzig in der Nase, mit viel Vanille, Zimt und Pfeffer. Später vermählen sich die Gewürznoten mit dezenten Holz-, Frucht- und floralen Noten. Am Gaumen mit etwas Holz, kandierten Aprikosen und Lindenblüten. Lang anhaltender Abgang mit floralen Noten.
Désignation commerciale	Eau-de-vie
Détails	Aus den ältesten Merlet-Eaux de Vies hergestellt.
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Description

Die Brennerei Merlet in Saint Sauvent wurde 1850 von Firmin Merlet gegründet und steht seit 2005 unter der Leitung der Gebrüder Pierre und Luc Merlet. Die Destillerie machte sich schnell für ihre hervorragenden Eaux-de-Vie bekannt (das sind aus Obst oder Weintrester destillierte Schnäpse), weshalb sie seit langer Zeit Zulieferer für bekannte Cognac-Produzenten, wie etwa Hennessy, ist. In den 1970er Jahren suchte man in wirtschaftlich problematischen Umständen nach weiteren Betätigungsfeldern und unternahm deshalb den Versuch, auf dem Gelände des Unternehmens schwarze Johannisbeerpflanzen zu kultivieren. So kam es, dass bereits nach kurzer Zeit der erste "Crème de Cassis" Likör der Öffentlichkeit präsentiert wurde. Heute umfasst die Produktpalette von Merlet neben Fruchtlikören auch Cognacs unter ihrem eigenen Firmennamen, welche mit der grössten Sorgfalt hergestellt und verschnitten werden. Der Merlet Cognac St. Sauvant No.2 ist ein Verschnitt aus den ältesten Eaux de Vies des Hauses, welcher 2016 abgefüllt wurde. Die folgenden Eaux de Vies sind in dieser Small Batch-Abfüllung enthalten: 12% eines sehr alten Cognacs, 30.4% eines zehn Jahre alten Petite Champagne, 10.2% aus der Grande Champagne, 10.7% eines 2001er-Fins Bois, 10.2% eines Petite Champagne des Jahres 1993, 10.1% Fins Bois von 1992, 4% Borderies (Vintage 1984), 8% aus verschnittenen Petite Champagne-Jahrgängen 1971 und 1973. Die restlichen 3% stammen aus Fins Bois Eaux de Vies aus dem Jahr 1948.