Ragnaud Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



COGNAC VSOP #10

Ein Cognac mit fast schüchternen und ein wenig geheimnisvollen Noten in der Nase: ein Hauch von Eiche, eingemachte Früchte, Kaffeebohnen, Blütenhonig, geröstete Eiche, wärmende Backgewürze und ein wenig Zitronenschale. Am Gaumen ist der Cognac wunderbar weich und geschmeidig, seidig mit einem Eindruck von Gerbstoffen und einem zarten Rancio von Trockenfrüchten. Die Noten von Birne, Pflaume und Apfel machen Platz für Caramel- und Eichennoten mit einem Anflug von Schokolade. Der Abgang ist lang und elegant mit holzigen Gewürzen und erneut blumigen Noten.

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Rebsorte

Ugni Blanc

Destillation

Auf der Hefe

Reifung

10 Jahre im Eichenfass

Inhalt

70cl

Alkoholgehalt

41% vol

Verpackung

Kartonetui

Ragnaud Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



COGNAC RESERVE SPECIALE #20

Die Cuvée hat 20 Jahre lang in Eichenfässern gereift, was ihr eine grosse Komplexität, geschmackliche Tiefgründigkeit und einen runden Charakter verleiht. In der Nase ist der 20-jährige Cognac subtil mit Noten von gerösteten Haselnüssen, Mandeln und Nougat. Der Gaumen ist vollmundig, geschmeidig und rund und zeigt ebenfalls Noten von Trockenfrüchten und Haselnüssen sowie Anklänge von holzigen Gewürznoten und Caramel sowie balsamische Noten. Der Alkoholgehalt sorgt für einen langen, tiefgründigen Abgang mit einer schönen, langanhaltenden Oxidationsnote.

Produzent

Ragnaud Sabourin

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Rebsorten

95% Ugni Blanc und 5% Folle Blanche

Destillation

Auf der Hefe

Reifung

20 Jahre im Eichenfass

Inhalt

70cl

Alkoholgehalt

43% vol

Verpackung

Kartonetui

Ragnaud Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



COGNAC XO #25

XO übertrifft die üblichen Erwartungen, die man an einen 25 Jahre im Eichenfass gereiften Cognac stellt. In der Nase verführt die Cuvée mit einem sehr reifen Bouquet, das Noten von Caramel, holzigen Gewürzen und kandierten Früchten offenbart. Der Gaumen ist süsslich und reichhaltig, füllig und fruchtig. Es zeigen sich Vanillenoten mit einem Hauch von Gerbstoffen und kandierten Orangen, Aprikosen und Muskatnuss. Zarte Anklänge von Gebäck und Caramel machen Platz für einen langen, süssen Abgang, der von einem typischen leichten Rancio geprägt ist.

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Rebsorten

95% Ugni Blanc und 5% Folle Blanche

Destillation

Auf der Hefe

Reifung

25 Jahre im Eichenfass

Inhalt

70cl

Alkoholgehalt

40% vol

Verpackung

Kartonetui

Ragnaud Sabourin

Cognac AOC Grande Champagne

Von Mr Qwine

Angebotsdetails



FLORILÈGE

„Eine Cuvée aus sehr alten Branntweinen des Anwesens, die von einer Generation an die nächste weitergegeben werden. Für die Abfüllung wurde aus verschiedenen Fässern ausgewählt – über 15% stammen aus dem Jahr 1950. Ein Cognac von seltener Eleganz, der auf natürliche Weise auf 46% reduziert wurde. Durch die lange Reifung in ehemaligen Cognac-Fässern zeigt er sich überaus komplex, typisch für die sehr alten Eaux-de-Vies der Grande Champagne mit ihrem intensiven "Rancio Charentais". Die Farbe ist ein kräftiges Mahagoni mit bronzefarbenen Reflexen. Das Bouquet ist tief, mild und fruchtig mit Nuancen von Quitten, Aprikosen und reifen Orangen. Weiter gesellen sich Akzente von Honig, etwas Caramell und Vanille dazu.

Appellation

Cognac Grande Champagne Contrôlée

Rebsorten

60% Ugni Blanc und 40% Folle Blanche

Destillation

Auf der Hefe

Reifung

Cuvée aus verschiedenen im Fass gereiften Branntweinen

Der älteste stammt aus dem Jahr 1950.

Inhalt

70 cl

Alkoholgehalt

46 % vol.

Verpackung

Karton