

Weinzentrale

EBERLE

Courvoisier V.S.O.P. Cognac- 0,7 Liter - Courvoisier

Art.-Nr: 06356



Beschreibung:

Leuchtende Bernsteinfarbe. Sanftes Aroma, liebliche Nuancen. Am Gaumen intensive Noten, die an Vanille und Mandeln erinnern. Kaffeenoten, brauner Zucker, etwas Apfel. Intensives jedoch kurzes Finish nach Zimt und roten Beeren. Elegant. Le Cognac de Napoleon.

Hersteller:

Aus einem Pariser Wein- und Spirituosengeschäft (Napoleon besuchte dort die Lagerhallen) entwickelte sich 1828 die Brennerei in der Charente, die von Felix Courvoisier und Jules Gallois gegründet wurde. Bis heute der einzige Cognac-Produzent, der mit der Auszeichnung "Prestige de la France" prämiert wurde.

Anbau:

Courvoisier bietet Cognacs höchster Qualität aus den besten Weinbergen der Charente.

Rebsorte -	Region Charente	Alkoholgehalt 40 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Cognac V.S.O.P.	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,7 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu



Zigarren



Digestif



Cocktails