

Baron Otard VSOP 70 cl 40%

Baron Otard Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter VSOP Cognac mit blumig-mildem Charakter, Noten von Birne, Vanille, Tabak und leichten Gewürzen.

Servierempfehlung

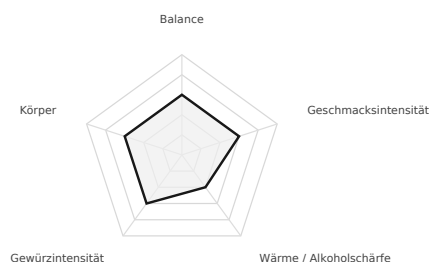
Pur bei Zimmertemperatur in einem Ballonglas genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Basis für hochwertige Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Grapefruit, Orange	Charakter	Fruchtig, Würzig, Weich	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Florale Noten	Weisse Blüten, Jasmin, Holunderblüte	Länge	Mittel	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Goldgelb	Frische Früchte	Birne, Apfel, Pfirsich				
		Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Nelke, Ingwer				
		Süße Aromen	Vanille, Honig, Karamell				
		Holz	Eiche, Tabak				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Weintrauben
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert		
		Geschmacksintensität	Mittel	Verarbeitung	Verschnitt		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild	Brennblasentyp	Pot Still		
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig, Mild	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Im Cocktail	Körper	Mittel
		Genussrolle	Digestif, Purgenuess	Intensität	Mittelintensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Seidig