The Liquor Store GmbH
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

Bisquit & Dubouché XO 70 cl 40%

Bisquit & Dubouché Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein luxuriöser XO Cognac aus der Fine Champagne, bekannt für seine weiche Textur und komplexen Aromen von Holz, Tabak, Kakao, kandierten Früchten und Pflaumen.

Servierempfehlung

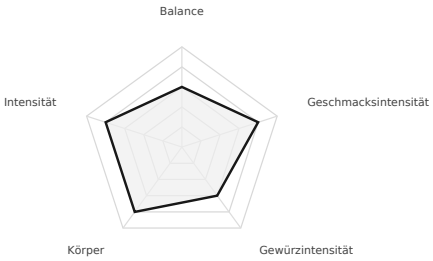
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	**Klar**
Farbintensität	**Tief**
Farbton	**Kupfer**

Aromatik

Trockenfrüchte	**Kandierte Früchte, Getrocknete Pflaume**
Frische Früchte	**Pflaume**
Röstnoten	**Kakao**
Rauch / Torf	**Rauch**
Gewürze	**Süßholz**
Holz	**Eiche, Zeder**

Abgang

Charakter	**Rauchig, Süßlich, Fruchtig, Würzig**
Länge	**Lang**

Reifung

Fasstyp	**Französische Eiche**
Reifungsstatus	**Fassgereift**

Begleitung

Speisenbegleitung	**Dunkle Schokolade, Hartkäse, Zigarre**

Gaumen

Antrunk	**Sanft**
Balance	**Ausgewogen**
Geschmacksintensität	**Hoch**
Wärme / Alkoholschärfe	**Wärmend**
Gewürzintensität	**Mittel**

Herstellung

Anzahl Destillationen	**Zweifach destilliert**
Verarbeitung	**Verschnitt**
Brennblasentyp	**Pot Still**

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	**Weintrauben**

Stil und Charakter

Stil	**Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Holzbetont, Rauchbetont**

Servieren

Verdünnung	**Ohne Wasser**
Glas	**Tulpenförmiges Glas**
Methode	**Pur**
Genussrolle	**Digestif**
Serviertemperatur	**Raumtemperatur**

Struktur

Alkoholwahrnehmung	**Gut integriert**
Balance	**Ausgewogen**
Körper	**Voll**
Intensität	**Intensiv**
Süße	**Leicht süßlich**
Textur	**Weich, Seidig**