

A.E. Dor Albane Grande Champagne No.1 70 cl 40%

A.E. Dor Frankreich Grande Champagne 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein limitierter Cognac aus der Grande Champagne, ca. 20 Jahre in feuchten Kellern gereift, mit weichem, ausbalanciertem Charakter und ausgeprägtem Rancio.

Servierempfehlung

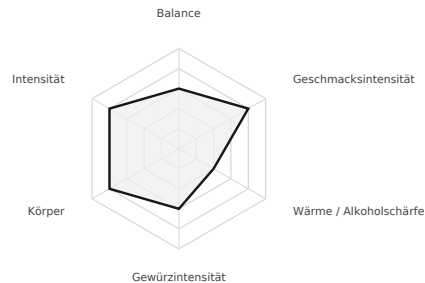
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose, Getrocknete Pflaume
Florale Noten	Veilchen
Röstnoten	Kakao
Süße Aromen	Vanille
Holz	Tabak

Abgang

Charakter	Weich, Komplex, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Methode	Statische Reifung
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade
-------------------	--------------------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Mild
Gewürzintensität	Mittel

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Weintrauben
---------------	--------------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Harmonisch, Fruchtbetont, Komplex	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Seidig