

Davidoff VSOP Cognac 1,0 L 40%

Davidoff Frankreich Cognac 100 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter VSOP Cognac mit Noten von Vanille, Karamell und Eichenholz, vollmundig mit Aromen von Tabak und Schokolade, abgerundet durch einen langanhaltenden Honigabgang.

Servierempfehlung

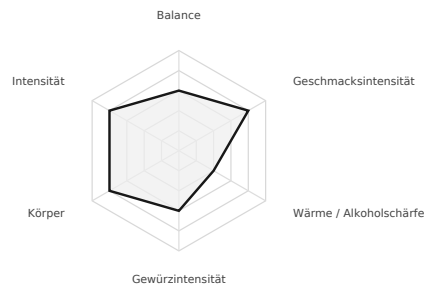
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder in hochwertigen Cocktails.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Frische Früchte	Pfirsich	Charakter	Anhaltend, Weich, Süßlich, Würzig	Fassbehandlung	Getoastet, Ausgebrannt
Farbintensität	Tief	Süße Aromen	Honig, Vanille	Länge	Lang	Fasstyp	Neue Eiche, Französische Eiche
Farbton	Bernstein	Holz	Eiche			Reifungsstatus	Fassgereift
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Weintrauben
		Balance	Ausgewogen	Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert		
		Geschmacksintensität	Hoch	Verarbeitung	Verschnitt		
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild	Brennblasentyp	Pot Still		
		Gewürzintensität	Mittel				

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