

Davidoff XO 70 cl 40%

Davidoff Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein luxuriöser XO Cognac mit harmonischer Komposition aus floralen Untertönen, weicher Frucht und Noten von Honig, Nüssen und Holz.

Servierempfehlung

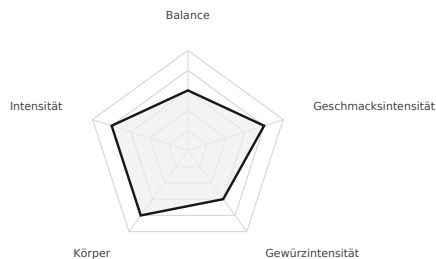
Pur bei Zimmertemperatur in einem tulpenförmigen Glas servieren.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder feinen Desserts.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als Begleitung zu einer Davidoff-Zigarre.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume	Charakter	Fruchtig, Würzig, Holzig, Nussig	Fassbehandlung	Virgin Oak
Farbintensität	Tief	Florale Noten	Weisse Blüten			Fasstyp	Französische Eiche
Farbton	Bernstein	Frische Früchte	Pfirsich, Pflaume	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
		Nussige Noten	Walnuss				
		Gewürze	Nelke, Süßholz				
		Süße Aromen	Honig				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse, Dessert, Zigarre	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Weintrauben
		Balance	Ausgewogen	Verarbeitung	Verschnitt		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme /	Wärmend				
		Alkoholschärfe					
		Gewürzintensität	Mittel				

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