

Deau Black Extra 70 cl 40%

Deau Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter XO-Cognac aus einer Mischung von Grande und Petite Champagne Eaux-de-vie, mit floralen Noten von Iris, Veilchen und Orangenblüten sowie einem samtigen Geschmack mit Anklängen von Butterschokolade und getrockneten Aprikosen.

Servierempfehlung

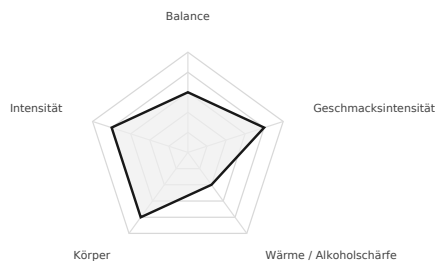
Pur bei Zimmertemperatur oder mit Eis genießen.

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

Klarheit	Klar
Farbintensität	Mittel
Farbton	Bernstein
Viskosität	Mittelviskos

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose
Florale Noten	Veilchen, Orangenblüte
Gewürze	Ingwer

Abgang

Charakter	Weich, Fruchtig, Süßlich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Neue Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

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

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

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