

Martell XO Cognac 70 cl 40%

Martell Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein aussergewöhnlicher XO Cognac mit perfektem Gleichgewicht zwischen der Eleganz der Borderies und der Charakteristik der Grande Champagne. Aromen von Gewürzen, Beeren, Feigen und Nüssen prägen diesen edlen Tropfen.

Servierempfehlung

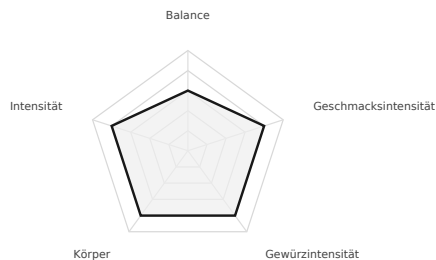
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Bernstein

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Feige
Nussige Noten	Walnuss
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Rosa Pfeffer, Koriandersamen

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Nussig, Weich
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

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

Gaumen

Antrunk	Kraftvoll
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Abfüllung	Trinkstärke
Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

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

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