

Maxime Trijol XO Dekanter 70 cl 40%

Maxime Trijol Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter XO Cognac von Maxime Trijol, hergestellt aus Trauben der Grande Champagne, präsentiert in einem Dekanter.

Servierempfehlung

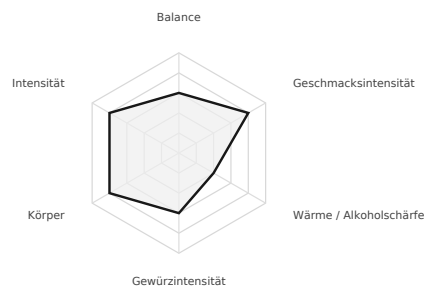
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

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

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als besonderes Geschenk.



**Produkt
entdecken**
QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Zitrus	Orange, Orangenschale	Charakter	Fruchtig, Würzig, Weich, Anhaltend	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose, Getrocknete Pflaume	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Bernstein	Florale Noten	Jasmin				
		Nussige Noten	Haselnuss				
		Gewürze	Zimt				
		Süße Aromen	Honig, Karamell				
		Holz	Eiche				
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, Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich