



Cognac XO Borderies



Anbaugebiet	Borderies
Rebsorte	Ugni-Blanc
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Herstellung	Für unseren Cognac verwendeten wir ausschließlich Trauben aus der Region Borderies, einem recht kleinen Anbaugebiet (ca. 4000 ha) im Nordwesten der Stadt Cognac. Der Boden in der Borderie ist ein Mix von Kreide, rotem Ton und Sand. Die Cognacs dieser Region, sind in der Regel sehr rund und aromatisch. Destilliert wird in Charentaiser Pot Stills. Es handelt sich hierbei um einen Blend von bis zu 10 Jahre alten Cognacs. Gereift sind diese Cognacs in kleinen Fässern aus französischer Eiche. Es wurden nur insgesamt 2500 Flaschen dieses wunderbaren Cognacs abgefüllt.
Bouquet	Ein fruchtiges Bouquet, von gelben Früchten zeichnet diesen Cognac aus.
Gaumen	Am Gaumen ebenfalls fruchtige Aromen von Orangen, Quitten und Honig. Mild und doch sehr komplex mit einem langen Finish. Sehr elegant!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
	70 cl	43%	3460410530844	43460410530842

