



LANDY
COGNAC

XO N°1

Tasting-Age 25 Jahre

Herstellung/ Facts	LANDY Cognac wird in kleinen Kupferkesseln von 25 Hektolitern gebrannt. Der langsame Brennvorgang „auf der Hefe“ garantiert eine optimale, schonende Extraktion der aromatischsten Komponenten der Weine und verleiht dem Cognac seine einzigartig komplexen, konzentrierten Fruchtaromen, die auch noch nach Jahrzehnten der Fassreife spürbar bleiben. In kühlen Kellern reift der junge Cognac zuerst in 380-Liter-Fässern aus neuer Limousin-Eiche, die mit ihrem hohen Tannin- und Lignin-Gehalt ideale Voraussetzungen für die Reife feiner Cognacs bieten. Nach etwa einem Jahr wird dann das Eau de Vie in ältere Fässer mit sanfterem Tannin umgefüllt; perfekt für die Reife älterer Cognacs, die auf diese Weise keine übermäßigen Holzaromen entfalten.
Bouquet	Die Mahagonifarbe lässt die langen Jahre seiner Reife erkennen. Das Bouquet ist zunächst noch zurückhaltend, enthüllt nach und nach all die zarten Nuancen von Sandelholz, Tabak, Leder und Pflaumen.
Gaumen	Am Gaumen präsentiert er sich mit einer außergewöhnlichen aromatischen Tiefe und guter Balance mit einem Minuten langen Nachklang.



Artikel-Nr.	Fl. -Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6334	70 cl	40%	3460410506603	43460410506601

