



000940

## COGNAC BOWEN VSOP 4-5 JAHRE IN GP



COGNAC  
BOWEN

 Cognac Bowen

 Frankreich  
Nouvelle-Aquitaine

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: warm glänzende Mahagonifarbe

Duft: im Bouquet verschmelzen die fruchtigen Aromen der Fins-Bois-Weine mit den für Borderies, Grande und Petite Champagne charakteristischen blumigen Noten, unterlegt mit zarten Anklängen von Limousin-Eiche

Geschmack: am Gaumen sanft, warm und vollmundig mit der ebenso harmonischen wie raffinierten Aromenkomposition des Bouquets, im Finale elegant und lang mit feinen Gewürznoten, einem Hauch Eichenholz und Vanille

### ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Cognac
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3452199502068 3452190408765

### ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
---------------	-----------

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Cognac Chabasse 17412 St.-Jean d'Angély



## WEINBEREITUNG

Die Trauben werden früh gelesen und zu leichten, stark säurehaltigen Weißweinen vergoren. Die hohe Säure schützt vor Oxidation und ist damit besonders wichtig, weil bei der Cognacbereitung die Weine nicht geschwefelt werden. Der niedrige Alkoholgehalt wiederum zwingt den Brennmeister zu einer umso höheren

Konzentration des Destillats und damit auch der Aromen. Die Grundweine werden im traditionellen charentaiser Brennverfahren zweimal im Kupferbrennkessel gebrannt und die Destillate in Fässern aus

Limousin-Eiche zur Reife gelegt. Für seinen Cognac Bowen VSOP vermählt René-Luc Chabasse ausgesuchte Eaux-de-vie der Cru- Lagen in Grande und Petite Champagne, Fins Bois und den Borderies zu einer besonders ausgewogenen Komposition der feinen Frucht- und Blütenaromen. Die Destillate reifen rund vier bis fünf Jahre in Fässern aus Limousin-Eiche, wobei das jüngste mindestens vier Jahre alt sein muss.

## PRODUZENTEN-INFO

Wer ins Cognac fährt, sollte auf jeden Fall das Städtchen Saint-Jean-d'Angély und sein berühmtes Cognac-Haus Bowen besuchen. Seit 1818 erzeugt die Familie Chabasse hier ihre edlen Brände. Modernität ist einer der Schlüssel zum Erfolg des Traditionshauses. Deshalb will René-Luc Chabasse die Leitung nun an seine Tochter weitergeben. In 6. Generation wird dann Magalie Cognac Chabasse und Bowen ihre feine „touche personnelle“ verleihen.