

000950

COGNAC BOWEN XO 18-20 JAHRE IN GP



COGNAC
BOWEN

 Cognac Bowen

 Frankreich
Nouvelle-Aquitaine



ARTIKELBESCHREIBUNG

Farbe: dunkles Bernstein bis Mahagoni mit warmem orangerotem Glanz

Duft: tiefes, beinahe opulentes Bouquet mit den markanten Veilchennoten der Borderies und duftigen Aromen von Iris und Glyzinien, die wiederum unverkennbar Grande und Petite Champagne verraten

Geschmack: am Gaumen feine Noten von eingelegten Pflaumen, getrockneten Früchten (Aprikosen, Backpflaumen), Blüten und Gewürzen, sanft und kraftvoll zugleich, sehr sinnlich, mit weicher Fülle, Dichte und Tiefe ein Verführer, unwiderstehlich

ARTIKELDATEN

Spirituosentyp	Cognac
Gebinde	6 / 0.700 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	3452199503089 3452190408963

ANALYSE

Alkoholgehalt	40.0 %Vol
Restzucker	19.0 g/L

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 XO vermählt René-Luc Chabasse ausgesuchte Eaux-de-vie der besten Cru-Lagen in Grande und Petite Champagne, Fins Bois und den Borderies zu einer sinnlichen Komposition aus warmer Frucht, würzigem Holz und zarten Blüten. Per Gesetz muss das jüngste Destillat eines XO sechs Jahre alt sein. Für seinen Bowen XO lässt Chabasse die Eaux-de-vie bis zu zwanzig Jahre reifen.

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.