



## Seguinot VSOP Premier Cru de Cognac Grande Fine Champagne

Cognac

Ein Cognac mit sauberem, fruchtigem Bouquet und langem Finale.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 67,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 47,50**

**Artikel:** Seguinot VSOP Premier Crû de Cognac

**Land:** Frankreich

**Region:** Grande Fine Champagne, Segonzac

**Klassifizierung:** VSOP

**Erzeuger:** Pierre Seguinot & Fils

**Alter:** Mindestens 6 Jahre in Limousin Eichenfässern gereift.

**Rebsorte:** Ugni Blanc

**Alkohol:** 40%

**Charakteristik:** Florale Aromen, Veilchen und Haselnuss, Eichennoten. Am Gaumen zunächst trocken. Komplex, Eiche und leichte Zitrusnoten.

**Farbe:** Bernstein

**Trinktemperatur:** 18 - 21 °C

Das Haus Seguinot befindet sich in Segonzac, im Herzen der Region Grande Champagne, der Premier Crû de Cognac. Schon seit mehr als 100 Jahren wird das großartige Wissen der Cognac-Bereitung und -Lagerung in der Familie weiter gegeben.

Die Eichen aus dem französischen Landstrich Limousin sind besonders zur Reifung von Cognac und Weinbrand geschätzt. Da sie relative wenig herbe Bitterstoffe enthalten, verfälschen sie auch bei langer Reifung des Cognacs im Fass das zarte, saftige Aroma reifer Früchte nicht. Ganz im Gegenteil, der hohe Anteil an aromabildendem Quercin und färbendem Quercitin im Holz der Limousin-Eiche verleihen dem Cognac aromatische Vielschichtigkeit und eine satte, bernsteingelbe Farbe mit karamellfarbenem Schimmer.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Cognac Seguinot

**Anschrift:** La Nérolle 16130 Segonzac

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 01.12.2023