



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e



Braastad Cognac V.S. **Art.-Nr.: 65 51 54**

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Grand Champagne
ERZEUGER:	Ets Tiffon SA, Jarnac
KLASSIFIZIERUNG:	V.S. (Very Special)
HERSTELLUNG:	Dieser Cognac reift über 12 Monate in Limousin Eichenfässern.
BEURTEILUNG:	Eine Komposition aus Fins Bois und Petite Champagne. Fruchtige Noten kombiniert mit einem erstaunlich frischen Charakter und einem Nachklang von Nüssen und Vanille.
MENÜEMPFEHLUNG:	Eignet sich aufgrund seines trockenen und fruchtigen Geschmacks ideal zum Mixen von Longdrinks, Cocktails oder Aperitifs.
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 40 % vol.</i>

Das 1875 gegründete Tiffon House of Cognac liegt im Herzen des Herkunftsgebietes für feinsten Cognac – der Grand Champagne.

V.S Cognac wird über vier Jahr in Limousin-Eichenfässern gelagert. Als Komposition aus Fins Bois und Petit Champagne besticht er durch seine fruchtigen Noten kombiniert mit seinem erstaunlich frischen Charakter und einem Nachklang von Nüssen und Vanille

Von der Leidenschaft für Cognac getrieben führt die Familie Braastad die altherwürdige Tradition des Hauses fort, welches sich bis heute als eines der ganz wenigen Cognac-Häuser fest in Familienhand befindet.

In der nunmehr fünften Generation entsteht am Familiensitz Château de Triac noch immer feinsten Cognac. Masterblender Richard Braastad hält das Erbe seines Großvaters mit großer Leidenschaft und vollendeter Kunstfertigkeit in Ehren. Bis heute ist im Hause Braastad alles Handarbeit: Von der Kultivierung der Trauben, über die Weinproduktion und Destillation des Cognacs bis hin zur Reifung der edlen goldenen Tropfen.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE