



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



Braastad Cognac V.S.O.P. Art.-Nr.: 65 51 61

HERKUNFTSLAND:	Frankreich
ANBAUGEBIET:	Grand Champagne
ERZEUGER:	Ets Tiffon SA, Jarnac
AUSZEICHNUNGEN:	„The best VSOP Cognac“ Goldmedaille International Wine & Spirit Competition 2003 & 2016
KLASSIFIZIERUNG:	V.S.O.P. (Very Special Old Pale)
HERSTELLUNG:	Über 4 Jahre im Holzfass gereift.
BEURTEILUNG:	Eine harmonische Komposition aus Petite Champagne und Fine Bois-Cognacs; elegantes Buket mit floralen Noten; weicher und reifer Geschmack mit Anklängen von edlen Gewürzen und Schokolade.
MENÜEMPFEHLUNG:	Pur, in Begleitung eines starken Espresso oder Kaffee, französische Röstung.
TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ANALYSE:	Alkoholgehalt: 40,0 % vol.

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

V.S.O.P Cognac ist eine vollendet harmonische Komposition aus Petite Champagne und Fine Bois-Cognacs. Er besticht durch sein elegantes Aroma mit floralen Noten und durch seinen weichen und reifen Geschmack mit Anklängen von edlen Gewürzen und Schokolade.

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 Cognac bis hin zur Reifung der edlen goldenen Trauben.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE