



## Domaine Elisabeth Cognac XO 50 cl

Cognac Fins Bois AC

250 Jahre empirische Erfahrung spiegeln sich in diesem Cognac.  
10 Jahre in französischen Limousin Barriques ausgebaut.

**Artikelnummer** 8008.16

**Weingut** Domaine Elisabeth

**Region** Cognac



### Degustationsnotiz

Helles Bernstein; Bukett nach gerösteten Mandeln und Nüssen, Anklänge von Nougat, Rosinen, gedörrten Orangenschalen, Kakao und Backnelken; weicher Auftakt, am Gaumen voll, kräftig und nuancenreich; wärmender Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Ugni Blanc (80%)  
Colombard (20%)



### Speisenvorschläge

Eine kleine Menge Cognac auf frisch gepressten Früchtecocktail aufsprühen, um die Aromen zu intensivieren. Als Begleiter zu Meeresfrüchten, Eiscreme, Dessert, Obstsalat, Schokomousse oder als Digestif.



### Lagern

Bis mindestens 2022  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Analysedaten

Alkohol	40%
Freie SO2	1 mg/l
Gesamte SO2	18 mg/l
Flüchtige Säure	0.00 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.28
Restzucker	0.0 g/l
Analysedatum	11.02.2016

### Gesetzliche Angaben

Biozertifikat: FR-BIO-01  
Herkunft: FR  
Abfüller:  
enthält Sulfite

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/8008.16](http://www.delinat.com/8008.16)