



## Domaine Elisabeth Cognac XO - Premium 50 cl

Cognac Fins Bois AOP

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

**Artikelnummer** 8008.23

**Weingut** Domaine Elisabeth

**Region** Cognac



### Degustationsnotiz

Leuchtendes 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 (70%)  
Colombard (30%)



### 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 2030  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Analysedaten

Alkohol	40%
Freie SO2	mg/l
Gesamte SO2	mg/l
Flüchtige Säure	g/l
Gesamtsäure	g/l
pH-Wert	
Restzucker	g/l
Analysedatum	

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/8008.23](http://www.delinat.com/8008.23)