

## Dom. Elisabeth Cognac XO Extra 70 cl

Cognac Fins Bois AOP

Dieser Edel-Cognac in Bioqualität, nach alter Tradition erzeugt und 10 Jahre im Barriques gereift, ist eine echte Exklusivität.



**Artikelnummer** 8011.14

**Weingut** Domaine Elisabeth

**Region** Cognac



### Degustationsnotiz

Leuchtendes Bernstein; im Bukett geröstete Mandeln und Nüsse, Noten von Nougat, Rosinen, gedörrten Orangenschalen, Kakao und Backnelken; weicher Auftakt, am Gaumen viskös und weich mit gut eingebundenem Alkohol, wunderbare Abbildung des komplexen Buketts in allen Nuancen, breiter, langer und wärmender Abgang  
*Emil Hauser, Weinakademiker*



### Rebsorten

Colombard (100%)



### Speisenvorschläge

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



### Lagern

Bis mindestens 2020  
lagerfähig



### Genusstipp

Optimaler Genuss bei  
16-18 °C



### Verschluss

Naturkork



### Analysedaten

Alkohol	40%
Freie SO2	0 mg/l
Gesamte SO2	0 mg/l
Flüchtige Säure	0.00 g/l
Gesamtsäure	5.3 g/l
pH-Wert	3.28
Restzucker	0.0 g/l
Analysedatum	14.10.2016

### Gesetzliche Angaben

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

### Weitere Informationen

[www.delinat.com/8011.14](http://www.delinat.com/8011.14)