

# Domaine Elisabeth Cognac XO Extra 70 cl

Cognac Fins Bois AOP

250 Jahre Erfahrung, die exklusive «Aérations»-Technik und der über 10-jährige Ausbau in Barriques machen diesen Edel-Cognac zu einer Exklusivität.



**Artikelnummer** 8011.23  
**Weingut** Domaine Elisabeth  
**Region** Cognac

**Degustationsnotiz**  
Leuchtendes Bernstein; im Bukett geröstete Mandeln und Nüsse, Nougat, Rosinen, Orangenschale, Kakao und Backnelken; weicher Auftakt, am Gaumen weich, wunderbare Abbildung des komplexen Buketts; 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 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/8011.23](http://www.delinat.com/8011.23)