# COGNAC PRUNIER

Das Ausgangsprodukt für einen Weinbrand ist der fertige Wein. Einer der besten und berühmtesten Weinbrände ist Cognac aus dem gleichnamigen Anbaugebiet nördlich von Bordeaux. Aus der Rebsorte Ugni blanc wird zunächst ein eher einfacher Wein gekeltert, der mittels Destillation konzentriert wird. Einen guten Weinbrand zeichnen nicht nur das Destillationsverfahren und die Bodenbeschaffenheit des Weinbergs aus, sondern auch die lange Lagerung in Holzfässern. Der Cognac reift langsam über viele Jahre hinweg in Fässern aus Limousin-Eiche. Gesetzlich vorgeschrieben sind mindestens 2 Jahre der Reife im Holzfass, für eine VSOP-Qualität schon 5 Jahre, und eine XO-Qualität noch sehr viel länger.

Die Familie Prunier gründete im 17. Jahrhundert einen Weinhandel in La Rochelle und siedelte 1812 ins Cognac-Gebiet um. Da Alphonse Prunier im Jahre 1918 keinen direkten Nachkommen hinterließ, setzte die Familie seines Cousins Jean Burnez die Familien-Tradition fort. Heute leitet Stéphane Burnez das Unternehmen. Im Mai 2006 konnte Prunier einen großen Erfolg für sich verbuchen: Bei einer Blindverkostung von Cognacs der X.O.-Qualität in der wichtigsten französischen Weinfachzeitschrift La Revue Du Vin de France wurde Prunier mit teils deutlichem Abstand vor den Prestigehäusern HINE, HENNESSY, RÉMY MARTIN, auf den ersten Platz gewählt.

http://www.cognacprunier.fr

# Cognac Prunier V.S.O.P.

Dieser Qualitätscognac ist das Ergebnis einer subtilen Mischung aus Bränden der Herzstücke des Cognacs, den Herkunftsbezeichnungen Grande Champagne, und Petite Champagne. Da das Maison Prunier auf die Karamelisierung (Hinzugabe von Zuckersirup) der Cognacs verzichtet, zeigt dieser VSOP ein hohes Maß an Feinheit und Eleganz, die durch die Reife in 400L-Barriquefässern (mind. 10 Jahre) noch weiter perfektioniert wird. Seine harmonische Aromatik verbunden mit einem samtigen Abgang überzeugen.

| | |
|---|---|
| **Weinsorte:** | |
| **Trinken bis:** | **2027** |
| **Inhalt:** | **0,70 L** |
| **Passt zu:** | |