



Delamain Grande Champagne Cognac XXO 40% / 70cl

Im Jahr 2018 wurde für Cognac eine neue Alterskategorie eingeführt. Der XXO was für «extra Extra Old» steht. Die jüngsten Branntweine in der Assemblage müssen mindestens 14 Jahre alt sein.

Der XXO von Delamain reift im «Grand Chai», bestehend aus einer oberen und einer unteren Ebene. Auch bekannt als der Keller des Gründers, ist er einer der emblematischsten und ältesten Keller von Delamain, in dem bereits vor der Französischen Revolution 1789 Cognac aufbewahrt wurde.



Farbe: Kupfer

Aroma: Tiefe herbstliche Fruchtaromen wie Feige, aber auch ein Hauch von reifer Litschi. Nüsse, insbesondere Mandeln, Kardamom und Nelken, fügen nur einen Hauch von Würze hinzu.

Geschmack: sich ständig weiterentwickelnd mit Noten von Zedernholz, weichem Leder und Zigarrenkiste; weich aromatisch und reichhaltig

Seit fast zwei Jahrhunderten beherrscht Delamain eine Zutat, die für die Herstellung grossartiger Cognacs unerlässlich ist und für die es keinen Ersatz gibt: Zeit.

Delamain hat sich als der Hüter der Cognac Tradition etabliert und bewahrt eine Philosophie und einen Ansatz für die Herstellung von Cognac, die sich dem Wandel widersetzen und das angesammelte Wissen von Delamains Generationen zusammenfassen.

Delamain ist das einzige Cognac-Haus, das nur XO-, XXO- und ältere Cognacs herstellt. Die höchsten Alterskategorien, die von der Cognac-Appellation definiert werden. Die Cognacs von Delamain werden aus dem besten Terroir, der Grande Champagne, klassifiziert als erstes und bestes Cognac-Gebiet, hergestellt.