



Delamain Cognac Pale & Dry XO Grande Champagne Premier Cru de Cognac 42% / 70cl

1920 kreierten Jacques und Robert Delamain den Pale & Dry. Er wird ausschliesslich aus den Branntweinen der Grande Champagne, dem Premier Cru des Cognacs, hergestellt. Ausgebaut in gebrauchten Eichenfässer die in den eigenen uralten Kellern liegen, wird der Pale & Dry minutiös zusammengestellt und langsam auf 42 % reduziert, gemäss der Tradition des Hauses.



Nase : intensiv mit parfümierten Noten von Aprikose, Zitrusfrüchten und Vanille, begleitet von einer exquisiten Intensität

Gaumen : leicht und zart, entfalten sich über die Früchte eine unnachahmliche Länge und Eleganz

GROSSE ELEGANZ

- **Ein Name, der für sein starkes Engagement in der Reifung von erstklassigen Cognacs steht**, ohne Zusatz von Zucker und Farbstoffen, gereift in gebrauchten Fässern, für einen fruchtigeren Geschmack und weniger Holzeinfluss
- **Ein direkter Bezug auf seine leichte und helle Farbe:** „Pale“ - diese durchscheinende, natürlich helle Farbe und „Dry“ für sein köstliches, klares Finish
- **Ein moderner Klassiker, der 1920 kreiert wurde**, inspiriert von dem Wunsch nach Reinheit, Exzellenz und Respekt vor der Natur, ein Cognac (und Prinzipien), der den Stil des Hauses Delamain verkörpert
- **Eine Hommage an Jacques und Robert Delamain**, die Schöpfer von Pale & Dry XO, und an ihren Wunsch, den reinsten Ausdruck des edlen Terroirs der Grande Champagne zu erschaffen

RESPEKT VON ZEIT UND NATUR AUF DEN PUNKT GEBRACHT

- **Eine Assemblage aus Branntweinen der Grande Champagne**, darunter auch aus La Rambaudie, dem von Delamain bewirtschafteten Weinberg
- **Eine langsame Reise durch die Keller**, zunächst in den feuchten Kellern von Vinade, am Ufer der Charente, dann ein Transfer zu den angestammten Kellern im Herzen von Jarnac
- **Eine natürliche Reduktion** in einem halb vergrabenen, feuchten Keller ermöglicht den Branntweinen ihre optimale Harmonie zu erreichen
- **Die finale Reduktion mit den «Faibles» (Branntweine mit 15 % Vol.) auf 42 %** erhält die fragilen Aromen des Cognacs und intensiviert gleichzeitig das aromatische Profil
- **Ohne Zucker- oder Karamellzusatz** in der Tradition des „Pale“-Profils, was die Reinheit, Authentizität und Feinheiten der Reifung in französischen Eichenfässern widerspiegelt. Leichte Farbabweichungen bringen die Handwerkskunst und Reinheit des Produkts zum Ausdruck