



EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Cognac Frapin Extra Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 253190 (in Geschenkverpackung) – erhältlich auf Anfrage

HERKUNFT Frankreich / Cognac / Grande Champagne

REBSORTE Ugni Blanc

ERZEUGER Cognac Frapin

HERSTELLUNG/AUSBAU Das Traubenmaterial ist zu 100% Grand Champagne, ausschließlich aus eigenem Anbau. Die Ernte erfolgt relativ früh, um mehr Säure zu bewahren > Säure wichtig für die Stabilität (Hygiene), da kein Sulfite eingesetzt werden darf! Vergärung erfolgt inkl. der malolaktischen Gärung. Die erste Destillation erfolgt mit der Feinhefe. Reifung in Limousineichenfässern für rund 40 – 45 Jahre. Reifung im Trockenkeller.

Verschluss Kork

BESCHREIBUNG Die Cuvée Extra bezaubert mit nussigen und an alten Port erinnernde Aromen, gepaart mit dem Duft kostbarer Zigarrenboxen. Am Gaumen wunderbare Rancio-Note, die charakteristisch für sehr alte Grande Champagne Cognacs ist. Weich, samtig, reichhaltig und luxuriös mit außergewöhnlich langem Abgang.

SERVIEREMPFEHLUNG Solo; als Digestif, präsentiert sich aber auch großartig zu Schokoladendesserts Oder auch Crème Brûlée.

SERVIERTEMPERATUR Handwarm

ALKOHOLGEHALT 40% vol.

PACKAGING Die Flaschenform stellt einen Ring dar für die Treue, welche jede Generation auf's Neue wieder mit dem Familienunternehmen und ihren Vorfahren verbindet. Zu dem „Ring“ gibt es das passende Schmuckkästchen als Geschenkverpackung.

AUSZEICHNUNGEN „Best XO“ World Cognac Awards, Goldmedaille Meiningers ISW; 97 Punkte „Chairman's Trophy“ Ultimate Spirits Challenge, u.a.





EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

Cognac Frapin Extra Premier Cru, Cognac Grande Champagne AOC

Artikel-Nr: 253190 (in Geschenkverpackung)

In der Handschrift von Cognac Frapin vereint sich ein über Generationen aufgebautes handwerkliches Können mit dem einzigartigen Terroir der Domaine Château Fontpinot, dem seit 1270 im Familienbesitz von Frapin befindlichen Anwesen im Herzen der Grande Champagne. Die anfänglich noch ausschließlich als Weinbauern tätige Familie Frapin erlernte alsbald die Kunst der Cognac-Destillation. Über Jahrhunderte gewachsen, ist der Weinbergbesitz der Familie mit einer Rebfläche von 240 Hektar der nunmehr größte in der Grande Champagne, die als „Premier Grand Cru“ klassifizierte Spitzenlage des Cognac-Gebiets. Auf den Hügeln ihrer Domaine rund um das Städtchen Segonzac bewahrt die Familie ihre traditionellen Methoden des Weinanbaus, der Ernte, der Pressung, der Destillation und der Reifung. Dazu gehört die Nutzung klassischer Kupferkessel, feinsten französischer Limousin-Eichenfässer sowie die wechselnde Lagerung in feuchten und trockenen Kellern. Die meisterhafte Beherrschung dieser Arbeiten ist Garant für den unverfälschten und kraftvollen Ausdruck des Terroirs im Aromenprofil der Cognacs.



Meilensteine der Historie:

1270: **Gründungsjahr** des Familienunternehmens - Familie Frapin wird in der Grande Champagne als Weinbauern ansässig.

1494: Geburt von **François Rabelais**, dem berühmten Schriftsteller des 16. Jahrhunderts, Sohn von Anne-Catherine Frapin

1697: König Louis XIV zeichnet Pierre Frapin mit eigenem **Wappen** aus.

1858: Geburt von Pierre Frapin, pflanzte während der Reblausplage unermüdlich neue Weinreben, kreierte die Marke Cognac Frapin

1872: Fertigstellung des **Château Fontpinot** im Zentrum der Frapin Weinberge (Stammsitz der Familie)

1889: Cognac Frapin wird bei der Weltausstellung in Paris mit einer Goldmedaille ausgezeichnet

1892: Der Eiffel-Keller wird fertiggestellt, ein Reifekeller mit moderner Stahlstruktur, konstruiert von **Gustav Eiffel**.

1990: Cognac Frapin ist in 75 Ländern rund um die Welt vertreten

2012: Cognac Frapin wird vom französischen Staat ausgezeichnet als „Entreprise du Patrimoine Vivant“ - Auszeichnung für Unternehmen, welche eine große französische Tradition aufrechterhalten.

2020: **750. Jubiläum**

