Daniel Bouju Extra

Cognac - Frankrijk

De Daniel Bouju Extra is een majestueuze cognac die behoort tot de meest gelaagde en rijpe expressies van het huis. De gebruikte eaux-de-vie zijn gemiddeld 40 jaar oud en afkomstig van uitsluitend ugni blanc druiven uit de Grande Champagne het Premier Cru gebied dat bekendstaat om zijn uitzonderlijk rijpingspotentieel. De langdurige rijping op zwaar getoast Limousin eiken zorgt voor een verfijnd evenwicht tussen oxidatieve complexiteit, houtinvloed en zachte textuur. In geur en smaak komen aroma's naar voren van gekonfijt fruit, walnoot, oud leder, sigarendoos, nootmuskaat en cacao. De cognac is krachtig en elegant tegelijk, met een fluwelige mondstructuur en een uitzonderlijk lange afdronk. De Daniel Bouju Extra is een toonbeeld van geduld, ambacht en precisie en een zeldzame cognac voor de echte liefhebber.



Proefnotitie

Diep amberkleurig met koperreflexen. Geur van walnoot, pruimen, oud hout, leer en specerijen. Rijke, zijdezachte structuur met tonen van cacao, koffie, tabak en gedroogd fruit. Zeer lange, harmonieuze afdronk.

Drinken bij

Ideaal als digestief, puur geserveerd in een tulpglas. Combineert prachtig met een oude sigaar, blauwe kaas of bittere chocolade met zeezout. Ook geschikt voor stille contemplatie.

Houdbaarheid

Onbeperkt houdbaar. Na opening blijft deze cognac stabiel en aromatisch intens, mits goed afgesloten en bewaard op een koele, donkere plek.

Druivenrassen

Ugni Blanc

Appeldoorn
Sinds 1897 in Wijnen en Gedistilleerd

Wijnhandel Appeldoorn
Emmastraat 27A
6881 SN Velp
026-3646873
www.appeldoorn.nl