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 %** erhaltet 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

Charles Hofer SA, Route des Monnaires 19, 1660 Château-d'Oex T +41 33 748 72 65, F +41 33 748 72 60 info@charleshofer.ch, www.charleshofer.ch