

# ESPRIT ORGANIC

## COGNAC

# SINGLE CASK

## BEGRÆNSET COGNAC VED FADSTYRKE

Denne Cognac ved fadstyrke tilbydes i begrænset udgave og er udvalgt af Fanny, vores kældermester, for sine egne kvaliteter og sit stærke aromatiske potentiale. Eaux-de-vie fra denne særlige årgang begyndte lagringen på nye franske egetræsfade med blandede årer og modnede derefter videre i gamle røde fade, hvor tid, oxidation og fordampning kunne skabe en smeltet, harmonisk og rig aromatisk palet.

## SMAGNING

### NATURLIGT TRÆPRÆGET, AFTAPPET VED 51%

Et enkelt fad blev udvalgt for sin aromatiske rigdom og duftenes blødhed. Der er hverken tilsat trækstrakt eller sukker. Den er nænsomt reduceret med destilleret vand og aftappet ved 51%.



## SENSORISKE NOTER

### Mund

Tobak og tørrede blomster, kandiseret frugt

### Farve

Mørk rav med røde reflekser

### Næse

Intense noter af kandiseret appelsin, ingefær og svesker. Man finder også noter af nellike

### Gane

En kraftig, krydret Cognac med meget tydelig kandiseret frugt

### Afslutning

Frisk afslutning med nellike

