



Cognac Ragnaud Vieille Réserve

Grande Champagne

15 Jahre dauert es etwa, ehe ein Cognac wie die «Vieille Réserve» von Ragnaud endlich auf den Markt kommt. Doch Geduld zahlt sich bekanntlich aus: Bernsteinfarben funkelt er im Glas, die Nase ist erfüllt von Vanille, Fruchtaromen und dem Duft frischer Blumen – ein wahrlich edles Erzeugnis, elegant und mild zugleich.

Bewertung: Score 18/20

Service: Kellerkühl lagern, bei Zimmertemperatur geniessen und idealerweise in einem mittelgrossen Weinglas, wie das Univerre, geniessen.

Lagerfähigkeit: Können, wenn einmal geöffnet, über mehrere Monate genossen werden. Stehend aufbewahren.

Traubensorte(n): Ugni Blanc

Alkoholgehalt: 41.0%

Herkunftsland: Frankreich

Region: Cognac

Winzer: Cognac Raymond Ragnaud

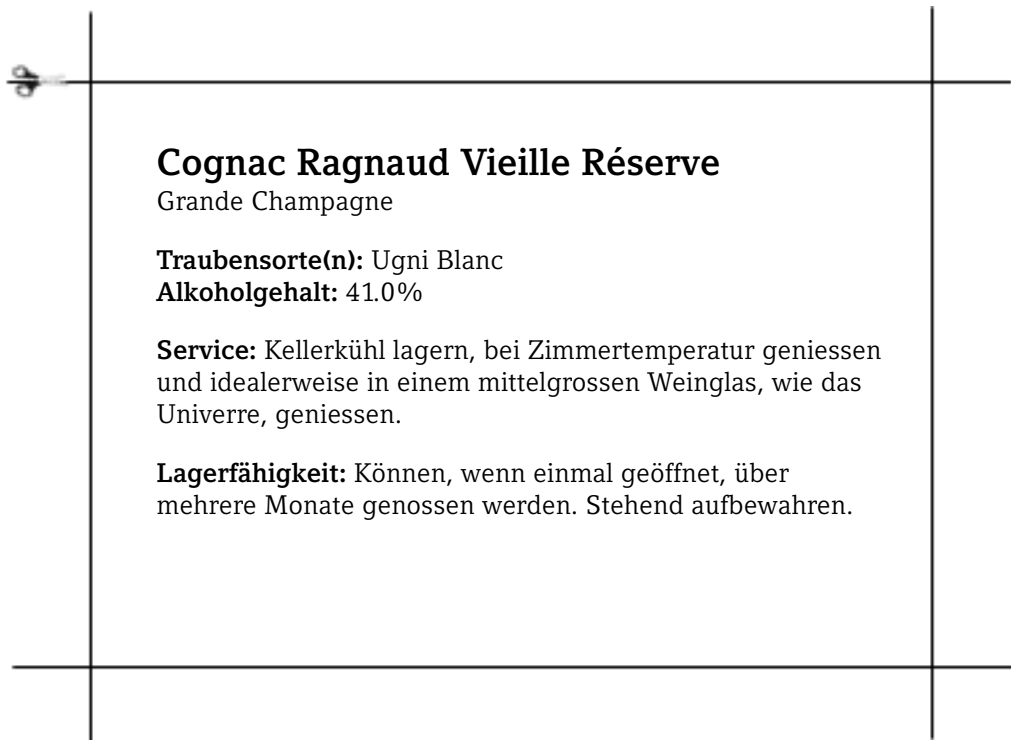
Weintyp: Armagnac und Cognac

Passt zu: Variationen aus Schokolade, Haselnussgebäck, zur Zigarre oder als Kaffee.

Einsteckkarte für Weinregalclips

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



Cognac Ragnaud Vieille Réserve
Grande Champagne

Traubensorte(n): Ugni Blanc
Alkoholgehalt: 41.0%

Service: Kellerkühl lagern, bei Zimmertemperatur geniessen und idealerweise in einem mittelgrossen Weinglas, wie das Univerre, geniessen.

Lagerfähigkeit: Können, wenn einmal geöffnet, über mehrere Monate genossen werden. Stehend aufbewahren.