



Cognac Facts



Cognac Facts



Herkunft

- Charente, Frankreich
- Stadt Cognac

Basisprodukt

- Wein
- Rebsorten: UGNI BLANC, Folle blanche, Colombard

Herstellung

- 2fache Destillation (Pot charentaise)
- Lagerung in französischer Eiche
- Minimum 2 Jahre
- Normalerweise Jahrgangsblend

Qualitätsstufen

- V.S. (Very special) mind. 2 Jahre
- V.S.O.P. (Very Superior Old Pale) mind. 4 Jahre
- X.O. (Extra Old) mind. 10 Jahre
- X.X.O. (Extra Extra Old) mind. 14 Jahre (seit 2019)

Gebietsunterteilung

- Grande Champagne
- Petite Champagne
- Borderies
- Fins Bois
- Bons Bois
- Bois ordinaire

Marken

- Hennessy
- Rémy Martin
- Courvoisier
- Martell
- Camus
- Frapin



Andere Weinbrände



Armagnac

- Gascogne, Frankreich
- Rebsorten: Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard
- Patent Still Verfahren
- Jahrgangs-Armagnac
- VS od. *** (Trois Etoiles) mind. 2Jahre
- VSOP mind. 4 Jahre
- XO od. Napoléon mind. 6 Jahre
- Hors d'Age mind. 10 Jahre
- XO Premium mehr als 20 Jahre
- Marken: Clès de Ducs, Janneau, Samalens

Brandy de Jerez

- Andalusien, Spanien
- Rebsorte: Airén
- Gebrannt in Zentralspanien
- Lagerung in Andalusien, in Sherry-Soleras
- Solera durchschnittlich 1 Jahr
- Solera Reserva durchschnittlich 3 Jahre
- Solera Gran Reserva durchschnittlich 10 Jahre
- Marken: Duque d'Alba, Carlos I., Lepanto

Österreichischer Weinbrand

- Basis Wein, keine Rebsorte definiert
- Lagerung mind. 1 Jahr – unter 1000l Inhalt 6 Monate
- Zugaben erlaubt, mind. 36% vol.
- Marken: Stock, Bouchet

Deutscher Weinbrand

- Gleiche Definition, wie Österr. Weinbrand
- mind. 38% vol.
- Marken: Asbach, Chentré (nur Weinbrand, weil 36% vol.)

Metaxa (=Marke)

- Attika, Griechenland
- Sterne bedeuten die Jahre der Fasslagerung
- Zusatz von Kräutern

