



## J. DUPONT COGNAC 1986 MILLÉSIMÉ

### Single Vintage Grand Cru | 30 Jahre

Ist ein 30 Jahre alter Einzelfass-Cognac, nur 90 Flaschen wurden produziert. Cognac J. Dupont repräsentiert eine aussergewöhnliche und zeitlose Kostbarkeit aus einem Familienbetrieb, in dem Fachwissen und Tradition sich treffen. Der Cognac stammt ausschliesslich aus den besten Rebbergen der Grande Champagne. Jedes Eaux-de-vie wird in kleinen Destillierkolben destilliert und vom Meisterhersteller von Hand ausgesucht. Die ältesten Fässer sind über ein Jahrhundert alt und nur die ganz besonderen davon werden für den Cognac J. Dupont eingesetzt

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Bernstein mit Kupferglanz

##### **Aroma**

Noten von altem Portwine, Zimt, getrockneten Früchten und Vanille.

##### **Taste**

Elegant mit Noten von Gewürzen und Portwein

##### **Finish**

Lang und wärmend.

J. Dupont Cognac - Maison Boinaud Brennerei Der Cognac J. Dupont wurde im Jahre 1872 erstmals von Julien Dupont auf den Markt gebracht und wurde gleich zu einem der anerkanntesten Cognacs seiner Epoche. Wegen seiner grossartigen Qualität wurde er weltweit mit Gold- und Silbermedallien prämiert und seine Bekanntheit sowie sein Ruf gediehen rasch in den 30er und 40er Jahren des 20. Jahrhunderts. Im Jahre 1992 wurden die Markenrechte durch Michel Boinaud erworben, der das Erbe einer vier Jahrhunderte alten Cognac-Dynastie anführt, um die Entwicklung des J. Dupont Cognacs weiter zu fördern. Die Boinaud-Familie ist seit 1640 im Herzen der Region Cognac ansässig. Die Weinberge liegen in der Grande Champagne, in den besten Anbaugebieten Cognacs und den bevorzugten Terroirs von Bouteville, Segonzac, Angeac-Champagne und Juillac le Coq. Mit über 420 Hektaren stellen diese Weinberge das grösste Domäne der Region dar, die sich in Familienbesitz befindet. Cognac J. Dupont repräsentiert eine aussergewöhnliche und zeitlose Kostbarkeit aus einem Familienbetrieb, in dem Fachwissen und Tradition sich treffen. Der Cognac stammt ausschliesslich aus den besten Rebbergen der Grande Champagne. Jedes Eaux-de-vie wird in kleinen Destillierkolben destilliert und vom Meisterhersteller von Hand ausgesucht. Die ältesten Fässer sind über ein Jahrhundert alt und nur die ganz besonderen davon werden für den Cognac J. Dupont eingesetzt.