



J. DUPONT SINGLE ART "MOMENT 1"

Cask Strength Cognac | Grande Champagne

Moment 1 ist eine neue Edition in der J. Dupont Serie. Dieser Cognac wird ausschließlich aus den Reben der Grande Champagne hergestellt, zweimal destilliert, miteinander vermählt und in das Fass Nummer 0552 aus französischer Limousin-Eiche gefüllt. Nach einigen Jahren kam Kellermeister Eric Rey zu dem Schluss, dass es an der Zeit sei, den kraftvollen Franzosen aus seinem Barrique im Paradis Nummer 16 zu befreien und in Flaschen abzufüllen. Die Abfüllung erfolgt in Fassstärke von 42,3 Volumenprozent (woraus man ableiten kann, dass der kostbare Schatz eine lange Zeit in seinem Fass verbracht hat) und in einer limitierten Auflage von 500 Flaschen.

Tasting notes

Color

Edler Bernstein mit "goldenen" Reflexen

Aroma

Ein wohldefiniertes Bouquet von kandierten Früchten, Leder, Gewürzen, Zigarrenkiste, Noten von Röstaromen und Eiche.

Taste

Prächtig und weich im Mund, mit dichten würzigen Noten, auch hier diese interessanten Nuancen von Tabak, Eiche und einem vollen Fruchtkorb.

Finish

Langer, fruchtig-würziger Abgang mit einer leicht trockenen Note.

Über die Destillerie Die Maison Boinaud in Angeac ist heute für den J. Dupont verantwortlich. Ein Traditionshaus, das auch hinter dem Cognac De Luze (2006 in das Unternehmen integriert) steht. Historisch gesehen gilt das Cognac-Haus "DuPont" mit seinem Gründungsdatum 1878 als "junger Welpe" im Vergleich zu so alten Traditionshäusern wie Frapin oder in diesem Fall Boinaud. Letzteres blickt auf eine viel längere Geschichte zurück. Bereits im Jahr 1640 wurde das Cognac-Haus von der Familie Boinaud gegründet. Und sie haben es geschafft, mit großem Geschick durch die Wirren der Geschichte zu navigieren. Die Rezepte für Cognacs wurden stets vom Vater an den Sohn weitergegeben. Neue Weinberge wurden erworben und die Destillieranlage auf 41 Alambics charentais (Kessel mit einem Fassungsvermögen von maximal 140 Hektolitern) erweitert.