



## KELT COGNAC COMMADORE

### Blenders Expedition

Kelt Commadore ist ein feiner Cognac, der aus einer Mischung von Grande Champagne VSOP, Napoleon und XO Cognacs hergestellt wird, die alle zu 100 % aus Uni Blanc-Trauben aus der prestigeträchtigen Region 1er Cru De Cognac stammen. Er reift in französischen Limousin-Eichenfässern. Der Kelt Commadore reift zum Abschluss in einer dreimonatigen „Tour du Monde“, einer Seereise, die von einer alten Reifetradition inspiriert ist. Bei dieser Methode ist der Cognac ständigen Bewegungen und Temperaturschwankungen ausgesetzt, was zu Verdunstung und einer Verringerung des Alkoholgehalts führt und gleichzeitig den Geschmack verbessert und die Interaktion zwischen der Spirituose und dem Holz vertieft. Kelt Commadore ist nicht kühlgefiltert und wird in begrenzten Mengen abgefüllt.

### **Tasting notes**

#### **Color**

Commadore