

Cognac Lheraud Obusto (karaf in kist)

Domein: Guy Lheraud
Product Code: STD0443



ZAGERIJSTRAAT 25, 2960 SCHOTEN

Omschrijving:

Enkel negen druivenrassen mogen gebruikt worden voor de productie van cognac. Deze zijn: Ugni Blanc, Colombar; Folle Blanche; Jurançon Blanc; Meslier Saint-François; Montils; Select; Follignan en Sémillon. Het merendeel van de gebruikte druiven (90%) is de Ugni Blanc. Plaatselijk ook wel St-Emilion genoemd. De druiven worden meteen na de oogst geperst en in 5 tot 7 dagen tijd gefermenteerd tot een zure, troebele wijn met een alcoholpercentage van 8 tot 10%. Het natuurlijk gistingsproces wordt soms geholpen door het toevoegen van gedroogde gist. Tijdens het gisten, zakken de zwaarste deeltjes van de wijn naar de bodem. Dit bezinksel wordt soms later nog gebruikt bij de destillatie. De destillatie moet gebeuren met een alambic Charantais, volledig uit koper. De wijn wordt een eerste maal gedestilleerd (première chauffe) tot een soort brandewijn met een alcoholgehalte van ongeveer 30%. Na een tweede destillatie die bonne chauffe heet, wordt de verkregen eau de vie op fusten gelegd om te rijpen. De brandewijn heeft nu een alcoholpercentage van rond de 70%. Voor de vaten wordt enkel eiken afkomstig uit de regio's Limousin of Tronçais gebruikt. De tannine in het hout en de luchtvochtigheid van de opslagplaats spelen een belangrijke rol bij de smaakvorming van de cognac. Afhankelijk van de producent wordt de cognac tijdens het rijpen al gemengd of in andere vaten gegoten. Tijdens het rijpen vervliegt een deel van het vocht door contact met de lucht – het “engelendeel”. Pas nadat de eau de vie tweeënhalf jaar op vat gerijpt heeft, mag hij cognac genoemd worden. Voor het bottelen wordt de cognac verdund met water tot hij een alcoholpercentage heeft van 40%. Vooral aan jonge cognacs wordt er ook nog suiker of karamel toegevoegd. Meestal zijn de flessen die verkocht worden een mengsel van meerdere cognacs van verschillende leeftijden en districten. De leeftijd van cognac is de tijd dat ze in een eikenhouten vat gelagerd is geweest, waarbij de jongste cognac van het mengsel bepalend is voor de leeftijd die op de fles mag komen te staan. Als cognac eenmaal gebotteld is, wordt ze niet meer ouder. Een oudere cognac heeft in het algemeen een zachtere rondere smaak en een diepe bruingele kleur door de wisselwerking met het hout van het vat waarin de drank rijpt. Pas gedistilleerde cognac is namelijk transparant.

Eigenschappen:

Algemeen	
Land	Frankrijk
Streek	Cognac
Domein	Guy Lheraud

Algemeen	
Druif	Colombard,Ugni Blanc
Inhoud	70 cl
Smaak	krachtig, geconcentreerd, robuust
Lekker bij	digestief
Alcohol percentage	42%
Serveer temperatuur	16-18° C
Wijn	Cognac

