Albert de Montaubert cognac 50y 0.7l

» Destiláty



Albert® de Montaubert & fils

EAN	3760279971513
Kód produktu	E0800215

Představujeme vám tekutý čas, mistrovské dílo, které čekalo na své otevření neuvěřitelné půlstoletí. Albert de Montaubert 50y je ultra-prémiový koňak nesmírné hloubky a moudrosti. Tento padesátiletý destilát ztělesňuje absolutní vrchol francouzského vinařského a destilačního umění a představuje ten nejexkluzivnější možný dar k významnému 50. životnímu jubileu nebo zlaté svatbě.

Barva: Temně mahagonová s hlubokými ebenovými a měděnými odlesky

Vůně: Fascinující a nesmírně komplexní. Exceluje v ní hluboké a ušlechtilé „rancio“, typické tóny staré kůže, doutníkových krabic, včelího vosku, sušených fíků a pražených ořechů

Chuť: Extrémně bohatá, plná a neuvěřitelně hedvábná. Ovocná sladkost starých kandovaných švestek plynule ustupuje tónům tmavé čokolády, starožitného dubového dřeva a vzácného orientálního koření

Závěr: Téměř nekonečný, noblesní a hřejivý, s dlouhotrvajícím dozvukem rancia a jemné zemitosti

Dostupnost na hlavním skladě:	<5 ks
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Albert de Montaubert cognac 50y 0.7l

» Destiláty

Popis

Albert de Montaubert 50 let nepatří mezi běžné lihoviny, je to historický artefakt. Zrodit takový koňak trvá celý jeden lidský život. Aby mohl být koňak označen touto prestižní věkovou deklarací, musí ta vůbec nejmladší kapka v lahvi strávit v sudu z francouzského limousinského dubu rovných 50 let. Během tohoto pět dekád trvajícího procesu ve zšeřelých a vlhkých sklepích (tzv. chais) dochází k obrovskému odparu (tzv. andělská daň). Množství koňaku se dramaticky zmenší, ale jeho profil se maximálně koncentruje. Výsledkem je koňak, který je definován takzvaným ranciem – specifickým fenoménem chuti a vůně, který se v koňacích objevuje až po zhruba 20 až 30 letech zrání a po 50 letech dosahuje své naprosté dokonalosti. Projevuje se zemitými tóny, vůní starého dřeva, ořechů a kůže. Takto starý a vzácný destilát vyžaduje speciální zacházení. Doporučujeme jej nalít do sklenice tulipánového tvaru a nechat ho alespoň 20 až 30 minut odpočívat a „nadýchnout se“, aby mohl plně rozvinout svůj majestátní aromatický buket., Zajímavost o značce Péče o koňak zrající 50 let vyžaduje úsilí hned několika generací. Sklepmistr (Maître de Chai), který tento koňak před půlstoletím uložil do sudů, jej s největší pravděpodobností nikdy neochutnal v jeho finální podobě. Tato dlouhá mezigenerační předávka a uchovávání tradic dělají z domu Albert de Montaubert & Fils, celosvětově proslulého svou orientací na věkové deklarace a staré ročníky, skutečné strážce koňakového dědictví.

Hlavní parametry

Značka	Albert de Montaubert
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Odrůda	Ugni blanc
Přívlastek	Extra old
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace vinice	Grande Champagne
Zrání	50 roků, v dubových sudech
Produkce	investiční lahev, raritní kousek, sběratelská výzva
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní
Objem	700 ml
Alkohol ABV	42,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	vínovice & Cognac
Složení	Vinný destilát, voda
Výrobce	Albert de Montaubert 34 Av. des Champs-Élysées, 75008 Paris, Francie