



VSOP
SUPERIOR

MEUKOW
Cognac

The remarkable quality of Meukow VSOP Superior was awarded several times in the most prestigious competitions and tastings around the world. Its incredible roundness is the fruit of the meticulous selection of eaux-de-vie entering in its blend and the minimum ageing requirement which is one year longer than the traditional VSOP. The richness and the delicacy of Meukow VSOP Superior aromas, and the power of its mellow tannins are outstanding.



OUTSTANDING





FONDEE EN 1862

MEUKOW
COGNAC

MEUKOW COGNAC VSOP

Herkunftsland: Frankreich, Cognac
Destillerie: Cognac Meukow
Alkoholgehalt: 40% vol

Die erstaunliche Samtigkeit des Meukow VSOP ist das Resultat einer äußerst sorgfältigen Auswahl verschiedener Eau-de-Vie. Der Meukow Cognac VSOP besitzt eine bernstein-goldene Farbe und bietet Aromen reifer Früchte, getrockneter Trauben und Noten von Walnüssen. Am Gaumen zeigt sich ein komplexer, gehaltvoller Körper, mit einem sanften Zimt-Hauch der durch weitere würzige Aromen sehr angenehm und kräftig wirkt. Angenehm wenig zergeht die gold-braune Flüssigkeit auf der Zunge und entfaltet cremig-weiche Anklänge verschiedener Früchte. Neben der Süße des weißen Pfirsichs kann der Meukow VSOP auch ein feines Bananen-Aroma bieten. Kaum merkbar sorgt es für die besondere Note und bietet der geübten Zunge ein angenehmes Geschmacksspiel.

HISTORIE - Eine einzigartige Identität

Im Jahr 1850 wurden Auguste-Christophe und Gustav Meukow, zwei Brüder aus Schlesien, von Zar Alexander II. nach Frankreich entsandt, um den russischen Hof mit Branntwein zu beliefern. Als sie keinen Cognac fanden, der Ihren Ansprüchen genügte, gründeten sie am 1. August 1862 in der Stadt Cognac MEUKOW & Co. Anne Sarteaux, Kellermeisterin bei Maison Cognac Meukow, führt die jahrhundertealte Tradition dank des überlieferten Wissens ihrer Vorgänger fort. Nach der zweifachen Destillation der Weine wählt sie weise die Eaux-de-vie aus, welche dann in Ruhe in Eichenfässern reifen dürfen.

FAKTEN

- Die geografische Angabe (g.g.A.) Cognac steht für Authentizität und außergewöhnliche Qualität
- einzigartige Flaschenform
- doppelte Destillation
- Reifung von mindestens 4 Jahren in Eichenfässern



80 8027-1/10.2021