Bache Gabrielsen „ XO ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 1.00 l

» Pálenky » Cognac



EAN	3428681001227
Kód produktu	CO001910

Směs vybraných destilátů z Grande Champagne 65% a Petite Champagne 35%. Navíc je vyroben z 95 % hroznů Ugni Blanc a 5 % Colombard a Folle Blanche. Tmavě zlatá barva. Elegantně komponovaná vůně koření, sušeného ovoce, květin a nádechu citrusů. Výrazný a silný, ale ne těžký. Příjemná chuťová koncentrace. Kulatý dotek s dlouhou elegantní dochutí a jasným nádechem více než 15 let skladování.

Barva: Tmavě zlatá
Aroma: Elegantní buket koření, sušeného ovoce, květin a náznaku citrusů, výrazný a silný nikoliv však těžký
Chuť: Vynikající koncentrace chutí, kulatý nástup v dlouhém elegantním provedení s jasným otiskem více než 20 let v sudu

Sága koňaků Bache-Gabrielsen byla založena Thomasem Bache-Gabrielsenem z norského Holmestrandu v roce 1905. O několik generací později podnik stále vlastní a provozuje rodina Bache-Gabrielsenů, současně vnuk zakladetele Hervé Bache-Gabrielsen. Dnes je Bache-Gabrielsen jedním z mála zbývajících tradičních rodinných destilerií koňaku a stále okupuje staré, téměř zastaralé prostory v centru města Cognac. Když projdete dveřmi, je to skoro jako vstoupit do příběhu Charlese Dickense z roku 1890. Za touto fasádou je však veškeré zařízení a vybavení palírny ultra moderní.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Bache Gabrielsen „ XO ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 1.00 l

» Pálenky » Cognac

Popis

V r. 1905 koupili dva Norové Peter Rustad (1870-1916) a Thomas Bache-Gabrielsen (1883-1942) od Edmonda Dupuy koňakovou společnost Dupuy (založenou roku 1852) a kromě původní značky Dupuy začali lahvovat i koňak pod novou značkou Bache-Gabrielsen. Dupuy & Bache Gabrielsen je stále rodinný podnik založený Thomasem Bachéem, synem Josepha Gabrielsena, který byl správcem společnosti Holmaster, zabývající se obchodem s lihovinami v Norsku. Aby mladý Thomas Baché získal zkušenosti, odcestoval roku 1903 do Cognacu. Zde studoval a získával praxi u firmy Renaud. Také se zde setkal a seznámil se svým krajanem Petrem Antonem Rustadem, který sem přicestoval z Norska z hrabství Akershus. Zpočátku firma nesla název Rustad & Baché Gabrielsen - Dupuy. Zaměřili se na skandinávský a především norský trh. Toto spojení se ukázalo jako výborný obchodní krok. Tímto obchodem získali první stálý a pevný trh. Peter Rustad nadále působil také jako norský vyslanec v Cognacu až do roku 1916, kdy tragicky zahynul při nehodě na motocyklu. Thomas Baché dál pokračoval v obchodu a výrobě koňaku už jen pod názvem firmy Baché Gabrielsen ale nadále zachoval i značku Dupuy. V roce 1906 se oženil s Odette Villard s ní měl v budoucnu tři syny. Prvorozený syn René byl právě ten , který pokračoval ve vední rodinného podniku. Dnes firmu řídí vnuk Thomse Baché, Christián, který doufá a věří, že jeho prvorozený syn Hervé převezme kormidlo po něm. cccNejdůležitějším článkem každé koňakové firmy je sklepmistr. Zde je to pan Jean Philippe Bergier, který je zodpovědný za nákup čerstvé pálenky od soukromých palíren a vinařů. Jelikož Baché nevlastní vinice ani palírny, nakupuje čerstvou pálenku od soukromých palírníků, se kterými má dlouholeté smlouvy. Kupují vinný destilát především z oblasti Grande Champagne. Poté se už pálenka ukládá do limousinských sudů od firmy Taransand. Na to vše dohlíží a testuje právě sklepmistr. Jean Bergier se umění degustace naučil už v mládí doma. Jeho rodina od šestnáctého století vlastní palírnu. Poté absolvoval mezinárodní univerzitu palírnictví "Université Internationale Des Eaux De Vie et Boissons Spiritueuses" v Segonzacu, přímo v srdci Grande Champagne. Dnes je jeho vytříbená chuť zodpovědná například za Baché Gabrielsen X.O., který je nejoblíbenější právě v Norsku. V současnosti vede podnik Christian Bache-Gabrielsen. Společnost se soustředí na vývoz zejména do Skandinávie a na Dálný východ. Nikoho zřejmě nepřekvapí, že na norském koňakovém trhu je značka Bache-Gabrielsen na prvním místě.

Hlavní parametry

Značka	Bache Gabrielsen
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Odrůda	Folle Blanche, Ugni blanc
Přívlastek	X.O.
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Klasifikace vinice	Fine Champagne
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	1 000 ml
Alkohol ABV	40,00 %

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	Calvados
Složení	voda, vinný destilát
Výrobce	Bache Gabrielsen, 32 Rue de Boston 16100 Cognac Nouvelle-Aquitaine, Francie