



**FISCHER  
WEINE**

SURSEE | SEIT 1882

70 cl

weitere Spirituosen



## P. Frapin VSOP Grande Champagne Cognac AOC



P. Frapin, Segonzac



Cognac, Frankreich



in französischen Eichenfässern



40 % Vol.

### Degustationsnotiz

Seine orange Farbe zeugt von seiner Lagerung in französischen Eichenfässern. In der Nase komplex, fruchtig mit Aromen von Orange und Vanille. Am Gaumen harmonisch, ausgewogen mit anhaltenden Aromen von Orangenzeste, Zimt und Pfeffer. Ein Cognac, der zu jeder Zeit mit fast allem kombiniert werden kann: als Aperitif, während einer Mahlzeit oder nach dem Essen als Digestive.

### Angaben zum *Produzenten*

Die Familie Frapin destilliert bereits in der 21. Generation. Auf ihrem 316 Hektar grossen Familienbetrieb produzieren sie in der Grande Champagne Cognac von Weltruhm. Heute befindet sich das Unternehmen im Besitz von Genevieve Frapin, die Geschäftsführung obliegt ihrer erfahrenen Tochter Beatrice Conintreau Frapin. Frapin kombiniert moderne Technologien mit altbewährter Handwerkskunst, die über Generationen hinweg weitergegeben wurde. Alle Trauben für die Frapin-Destillate stammen ausschliesslich aus den eigenen Rebbergen. Die Cognacs werden nach wie vor auf dem Familien-Anwesen destilliert und gelagert.

[cognac-frapin.com](http://cognac-frapin.com)

