



# Grönstedts Cognac Trippelask

Pris inkl. moms

558,00 kr

Systembolaget nr

387

## Beskrivning

**Grönstedts VSOP** har en snittålder på 5–8 år. Det är en vardagscognac med harmonisk karaktär och en tydlig doft av torkad frukt och russin. Smaken är medelfyllig med viss sötma och inslag av vanilj. **Grönstedts XO** har en snittålder på cirka 10–20 år. Det är mer elegant med en fyllig och smakrik cognac med fatkaraktär samt inslag av knäck och kola samt en doft med toner av torkad frukt. **Grönstedts EXTRA** är den äldsta av alla Grönstedts cognacer med en snittålder på 15–25 år. Den har en elegant smak av mogen frukt, kola och spår av vanilj från ekfat. Cognacen bjuder på lång eftersmak.

## Rekommendation

Som gå bort-present, för cognacsprovning, till julbordet eller bara för att man älskar cognac och vill ha flera sorter hemma. Grönstedts lanserar nu tre av sina cognacer i en ny, vackert designad förpackning med tre mindre flaskor av de mest populära sorterna.

## Produktion

Asken innehåller Grönstedts cognac VSOP, XO och Extra. Alla tre ingår i Systembolagets ordinarie sortiment. Åldern står inte på flaskorna eftersom en cognac inte har ålder, den har massor av åldrar. 99 procent av all cognac är en blandning av destillat från flera olika år. Allt för att öka smakkomplexiteten samt hålla smaken konstant år efter år.

## Kul att veta

**Grönstedts Trippelask** släpps i 1 december och finns i systembolagets ordinarie sortiment

Trippelasken är skapad för att sprida kunskap om Cognac på ett underhållande och inspirerande sätt. Den ger alla möjlighet att hitta den sort som just de tycker bäst om. Asken är fullmatad med bland annat provningstips och kul kuriosas. Mindre flaskor av olika klassificeringar i en och samma ask är ett roligt sätt att kunna lära sig mera om cognac.

Produkttyp: Cognac

Volym: 3x200ml=600 ml Alkoholhalt: 40 %

Producent/varumärke: Grönstedts

Förpackning: Presentförpackning

Förslutning: Kork

[www.folkofolk.se](http://www.folkofolk.se)

08-557 790 00, [info@folkofolk.se](mailto:info@folkofolk.se)