

# Nobles Duo

Zu den edelsten Destillaten zählen Cognac und Armagnac. Würdige Partner zu feinen Zigarren aus der Karibik – ein Highlight für Genießer am Abend oder Nachmittag!

TEXT KERSTEN WETENKAMP

FOTOS MICHAEL BERNHARDI







Sherryfass gereiften Grappa von Nonino. Die süßlich-cremige Flor de Selva Petit Corona (14 cm, € 9,60, [www.noblego.de](http://www.noblego.de)) betont und verstärkt die Weinaromen im Grappa, holt beerige und fruchtige Noten hervor und kann sich neben dem Destillat gut behaupten. Eine vorzügliche Verbindung!

*Nonino Grappa Riserva Anticacuvée 5 years, 0,7 l € 49,90, [www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)*

### Rocky Patel Vintage & Armagnac

Auch für „starken Tobak“, wie man Zigarren aus Nicaragua nennen könnte, findet sich ein Partner: reifer Armagnac. Zur kräftigen, pfeffrig-würzigen Rocky Patel Vintage 1990 Robusto (Einlage ein Blend von Tabak aus der Dominikanischen Republik und Nicaragua, 14 cm, € 8,60, [www.noblego.de](http://www.noblego.de)) kann es der Armagnac XO von der Domaine Tariquet wunderbar aufnehmen. Die pikant-scharfen Noten der Zigarre werden abgemildert, der mindestens 15 Jahre fassgereifte Weinbrand bringt delikate Noten von Schokolade auf die Zunge, aber auch Kirsch- und Cassisfrucht sowie Brownie. Eine Empfehlung für den Nachmittag – statt Kaffee und Kuchen mal Weinbrand und Rauchzeichen!

*Domaine Tariquet Bas-Armagnac X.O., 0,7 l € 48,20, [www.perbaccowein.de](http://www.perbaccowein.de)*

## Statt Kaffee und Kuchen: Armagnac und eine Zigarre!

**F**ür die neue Ausgabe unserer Pairing-Empfehlungen mit edlen Zigarren wählten wir diesmal den klassischen Digestif schlechthin: Weinbrand. Länger gereifte, exklusive Cognacs oder Armagnacs erweisen sich als solidere Partner zum Tabak als die (meistens zu süßen) spanischen Brandys, die praktisch jede Zigarre erdrücken. Geheimtipp ist ein fassgereifter Grappa, der verblüffend spielerisch beim Rauchen auftrumpft.

### Carlos André Pace & Hennessy XO

So elegant wie hochkarätig ist die Liaison eines exzellenten Cognacs mit einer noblen, würzig-kräftigen Zigarre aus der Dominikanischen Republik. Die neue Carlos André Pace wird aus den besten Tabaksorten der Karibikinsel komponiert, in der eigenen Manufaktur in Santiago de los Caballeros von Hand gerollt und umhüllt von einem fünf Jahre gereiften Deckblatt aus Ecuador (Carlos André Pace Robusto, 130 mm, 10 Stück € 170, [www.feinschmecker.de/shop](http://www.feinschmecker.de/shop)). Zusammen mit dem Weinbrand entstehen schöne, volle Noten von Crème brûlée, Früchtekuchen und Ingwer-Shortbread. Ein feiner, krönender Abschluss nach großen Menüs! *Hennessy XO, 0,35 l, € 120, [www.clos19.com](http://www.clos19.com)*

### Flor de Selva & Grappa Nonino

Überraschend gelingt die Kombination von einer milden Honduras-Zigarre und dem vorzüglichen, fünf Jahre im



## Cigar tasting A noble couple

*Among the noblest spirits there are Cognac and Armagnac. Worthy companions of fine Caribbean cigars - an opportunity not to be missed for connoisseurs, both in the evening and in the afternoon!*

Text: Kersten Wetenkamp  
Photo: Michael Bernhardt

For the new edition of our fine cigar pairing hints, this time we have chosen the classic digestive par excellence: brandy. Exclusive Cognac or Armagnac aged for long time prove to be better partners for tobacco than Spanish brandies (usually too sweet), which practically suffocate any kind of cigar. An insider hint is barrel-aged grappa, which proves incredibly pleasant and amazes when paired with a cigar.

### Carlos André Pace & Hennessy XO

Elegant, as it is high-class, it is the union of an excellent Cognac and a noble, spicy and full-bodied cigar from the Dominican Republic. The new Carlos André Pace is produced with the finest tobacco varieties from the Caribbean island, hand-rolled in its own manufactory in Santiago de los Caballeros and wrapped in a five-year-old Ecuadorian wrapper (Carlos André Pace Robusto, 130 mm, 10 pieces € 170, [www.feinschmecker.de/shop](http://www.feinschmecker.de/shop)). Together with the brandy, beautiful, full notes of crème brûlée, fruit cake and ginger shortbread can be perceived. A refined conclusion to the most prestigious menus!

*Hennessy XO, 0.35 l, €120, [www.clos19.com](http://www.clos19.com)*

### Flor de Selva & Nonino Grappa

The pairing of a delicate Honduras cigar and the excellent Nonino grappa aged five years in sherry casks is surprisingly successful. The sweet and creamy Flor de Selva Petit Corona (14 cm, € 9.60, [www.noblego.de](http://www.noblego.de)) emphasizes and intensifies the aromas of wine in grappa, it brings out notes of berries and fruit and can stand up to the distillate. A great combination!

*Nonino Grappa Riserva Antica Cuvée 5 years, 0.7 l, €49.90, [www.bremer-weinkolleg.de](http://www.bremer-weinkolleg.de)*

### Rocky Patel Vintage & Armagnac

Even for "strong tobacco", as cigars from Nicaragua might be called, there is a companion: aged Armagnac. The Rocky Patel Vintage 1990 Robusto, strong, peppery and spicy (the filling is a blend of tobacco from the Dominican Republic and Nicaragua, 14 cm, € 8.60, [www.noblego.de](http://www.noblego.de)), pairs wonderfully with the Armagnac XO from Domaine Tariquet. This Armagnac, aged in barrels for at least 15 years, softens the spicy and sour notes of the cigar, leaving the palate with delicious notes of chocolate, but also of cherry and cassis, as well as brownies.

A hint for the afternoon: instead of coffee and cake, try brandy with "smoke signals"!

*Domaine Tariquet Bas-Armagnac XO, 0.7 l €48.20, [www.perbaccowein.de](http://www.perbaccowein.de)*

Caption:

Instead of coffee and cake:  
Armagnac and a cigar!