

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) 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

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) 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

Statt Kaffee und Kuchen: Armagnac und eine Zigarre!

Für 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). 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

Flor de Selva & Grappa Nonino

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



Degustazione di sigari Una coppia nobile

Tra i distillati più nobili ci sono il Cognac e l'Armagnac. Degni compagni di pregiati sigari dei Caraibi - un'occasione da non perdere per gli intenditori, sia di sera che di pomeriggio!

Testo: Kersten Wetenkamp

Foto: Michael Bernhardt

Per la nuova edizione dei nostri consigli di abbinamenti ai sigari pregiati, questa volta abbiamo scelto il digestivo classico per eccellenza: il brandy. I Cognac o gli Armagnac esclusivi, invecchiati a lungo, si rivelano partner più validi per il tabacco rispetto ai brandy spagnoli (solitamente troppo dolci), che praticamente soffocano qualsiasi sigaro. Un consiglio da insider è una grappa invecchiata in botte, che si rivela incredibilmente piacevole e stupisce se abbinata al sigaro.

Carlos André Pace & Hennessy XO

Elegante, in quanto di alto livello, è il connubio tra un eccellente Cognac e un nobile sigaro speziato e corposo della Repubblica Dominicana. Il nuovo Carlos André Pace è prodotto con le migliori varietà di tabacco dell'isola caraibica, arrotolato a mano nella propria manifattura di Santiago de los Caballeros e avvolto in una capa dell'Ecuador invecchiata per cinque anni (Carlos André Pace Robusto, 130 mm, 10 pezzi € 170, www.feinschmecker.de/shop). Insieme al brandy si percepiscono belle note piene di crème brûlée, torta di frutta e shortbread allo zenzero. Una conclusione raffinata per i menu più prestigiosi!

Hennessy XO, 0,35 l, € 120, www.clos19.com

Flor de Selva & Grappa Nonino

Sorprendentemente ben riuscita è la combinazione di un delicato sigaro dell'Honduras e l'eccellente grappa Nonino invecchiata cinque anni in botti di sherry. Il Flor de Selva Petit Corona, dolce e cremoso, (14 cm, € 9,60, www.noblego.de) enfatizza ed intensifica gli aromi del vino nella grappa, fa emergere note di bacche e frutta e riesce a tener testa al distillato. Un ottimo abbinamento!

Nonino Grappa Riserva Anticacuvée 5 years, 0,7 l, € 49,90, www.bremer-weinkolleg.de

Rocky Patel Vintage & Armagnac

Anche per il "tabacco forte", come si potrebbero chiamare i sigari del Nicaragua, si trova un compagno: l'Armagnac invecchiato. Il Rocky Patel Vintage 1990 Robusto, forte, pepato e speziato (il ripieno è una miscela di tabacco proveniente dalla Repubblica Dominicana e dal Nicaragua, 14 cm, € 8,60, www.noblego.de), si abbina meravigliosamente all'Armagnac XO di Domaine Tariquet. Questo Armagnac, invecchiato in botte per almeno 15 anni, mitiga le note piccanti e aspre del sigaro, regalando al palato deliziose note di cioccolato, ma anche di ciliegia e cassis, oltre che di brownie. Un consiglio per il pomeriggio: invece di caffè e torta, provate un brandy con i "segnali di fumo"!

Domaine Tariquet Bas-Armagnac X.O., 0,7 l € 48,20, www.perbaccowein.de

Didascalia:

Invece di caffè e torta:
Armagnac e un sigaro!