

BRAASTAD 1919 NV

Art. nr 81790

Pris 1.058,64 kr exkl. moms

Alkoholhalt 40%

Storlek 700 ml

Land Frankrike

Varukategori Cognac

Varumärke Braastad

Information Braastad 1919 Limited är en blandning av Braastads bästa cognacssorter. – 1919 är en blandning av cognacssorter som har producerats av Médéric Tiffon och Sverre Braastad och tre generationer efter dem. Genomsnittsåldern på dessa cognacssorter är ungefär 80 år och de är framtagna av en blandning av druvor från Grande champagne, Petite champagne, Fins Bois och Borderies, berättar Richard Braastad och lägger till att några av dem är över 100 år gamla. – Alla flaskor är numrerade. Det ger produkten ett samlarvärde, avslutar han. Braastad 1919 Limited Edition är en komplex och delikat cognac. Den har toner av torkad frukt och mörk choklad med elegant rancio och lång eftersmak. Den passar utmärkt att avnjutas som den är då den goda smaken dröjer sig kvar länge på tungan.

Om producenten

Braastad, en norsk framgångssaga i Frankrike

Braastad cognac har anor från 1875. Det var nämligen detta år som Médéric Tiffon grundade cognacshuset Tiffon i regionen Grande Cham-pagne i Frankrike. Huset anlades vid floden Charante i byn Jarnac under en tid då endast ett 30-tal cognacshus existerade.

Braastad, från Norge till Frankrike

Namnet Braastad kommer från Sverre Braastad som 1899 flyttade från Gjøvik, norr om Oslo, till England och Tyskland för att studera. Han var passionerat intresserad av cognac, hade ett gott språköra och var dessutom utbildad inom handel.

Sverre Braastad kom till Cognac, där hans farbror Halfdan redan arbetade på ett cognacshus. Sverre kom till en början för att arbeta för cognacshuset Bisquit men skulle snart avancera inom cognacsindu-strin.

Giftermål och företagande

Sverre gifte sig sedermera med Edith Rousseau, barnbarn till Médéric Tiffon. 1919 tog Sverre och Edith över driften av företaget och släkten Braastad har stannat där sedan dess. Idag är det i allra högsta grad ett av de få äkta cognacshus som existerar. De skördar sina egna druvor, destillerar, lagrar och buteljerar själva.

Familjeföretaget

Sedan Sverre Braastad och Edith Rousseau tog över företaget har det varit familjestyrt. I dag är det Richard Braastad som är master blender, brodern Antoine som har hand om försäljningen och kusinen Jan som är economichef.

Från vin till Braastad cognac

Cognac görs av vitt vin från Charente- och Charente Maritime-distrikten i sydvästra Frankrike. Distrikten är uppdelade i sex zoner (crus) som alla har sina variationer och karaktärer, bland annat beroende på jordmånen.

Braastad Cognac gör egenodlade druvor som sedan förädlas till vitt vin. Destillationsprocessen startar den 1 november och varar till den 31 mars varje år. Cognacen lagras på ekfat och den slutliga produkten är vanligtvis en blandning av flera olika fat.

För att kunna uppnå den höga kvalitet som kännetecknar Braastad Cognac kommer slutprodukten oftast från flera olika fat.



I källaren bredvid Charente-floden på Braastads gård ligger cirka 15 000 fat med cognac, många påfyllda av Sverre Braastad själv. Att master blendern har ett rikt utbud av fat att välja cognac från och att kunna kontrollera hela processen, från druva till buteljering är ett unikt arv för ett cognacshus och säkerställer att kvaliteten på en Braastad-Cognac alltid är den allra bästa.

I källaren bredvid Charente-floden på Braastads gård ligger cirka 15 000 fat med cognac, många påfyllda av Sverre Braastad själv.