

Altersprädikatsbezeichnungen für Weinbrand und Cognac:

Definitionen und Abkürzungen:

Cognac, kommt aus Frankreich und wird ausschließlich aus Weindestillaten eines Anbaugebietes, der „Champagne“ hergestellt. Nur er darf sich „Cognac“ nennen!

Weinbrand, den die Franzosen als "Lebenswasser (eau de vie)" bezeichnen, ist ein hochwertiger Qualitätsbranntwein aus Weindestillat, der unter der Verkehrsbezeichnung "Deutscher Weinbrand" mindestens zwölf Monate in Eichenholzfässern mit einem Füllungsvermögen von höchstens 1.000 Litern gereift ist und einen gesetzlich festgelegten Mindestalkoholgehalt von 38 % vol aufweist.

Handelsübliche Bezeichnungen sind **V.O.** (very old = sehr alt) für Weinbrände mit einer Fasslagerung von mindestens zwei Jahren, **V.S.O.P.** (very special old pale = ganz besonders alt und hell) für solche mit einer Fasslagerung von mindestens vier Jahren und **V.V.S.O.P.** (very very special old pale = sehr sehr alt und hell) bei einer Fasslagerung von mindestens fünf Jahren.

Daneben existieren noch andere Altersprädikatsbezeichnungen, die amtlich jedoch nicht kontrolliert werden:

C.X.	Cognac extra (besonderer Cognac)
O.P.	old pale (alt, hell)
R.D.A.	réserve des anges (Engels-Reserve)
S.O.P.	superior old pale (vorzüglich alt, hell)
V.F.O.P.	very fine old pale (sehr fein, alt, hell)
V.O.C.B.	very old Champagne Brandy (sehr alter Champagner-Brand)
V.O.P.	very old pale (sehr alt, hell)
V.S. oder ***	very special (ganz besonders) oder three stars (drei Sterne)
V.S.O.	very superior old (vorzüglich alt)
V.V.E.S.O.P.	very very superior old pale (ganz besonders vorzüglich alt, hell)
V.V.O.	very very old (sehr sehr alt)
X.O.	extra old (besonders alt)
X.S.O.	extra superior old (besonders vorzüglich, alt)