



Krystallglasset – ide og start

Krystallglasset består av gode venner som ønsker å utvide sine kunnskaper innen fagområdet Cognac, dens opprinnelse, vekstområder, anvendelse og ikke minst smake de utallige ulike cognacer som finnes.

Det har blitt arrangert mange turer til Cognac for å oppnå dette.

Klubben ble offisielt etablert 20. august 1999.

På en av klubbens turer ble spiren til byens egen Cognac lagt. Tidspunktet var september 2008, stedet var hos Phillipe Braastad og Kim Birkedal Hartmann i Jarnac.

Samarbeid mellom Cognac-klubben «Krystallglasset» og Sandefjord Kreftforening

Det hele startet i 2009 da Krystallglasset vedtok å gi salgsoverskuddet til Sandefjord Kreftforening, - øremerket trening i regi av e2 HELSE AS (treningen foregår på TEAM TRENINGSSENTER).

Dette førte til at Sandefjord Kreftforening kunne tilby gratis trening med fysioterapeut, til foreningens medlemmer som er rammet av kreft.

Krystallglassets første bidrag til Sandefjord Kreftforening (november 2009) var på kr 21.000.

Pr. desember 2024 har sum bidrag økt til den fantastiske summen – kr 510.000 😊



Krystallglasset benytter varemerket
«Fjør'n» - på sine viner.

Konjakken heter «Sandefjord Cognac XO»



Litt historikk om Krystallglassets viner og konjakk

- Sandefjord Cognac XO er blendet av Cognacklubben Krystallglasset fra Sandefjord, og ble lansert i mai 2009.
- Fjor`n-vinene ble lansert i mai 2013, og det er Krystallglassets medlemmer m/damer som har smakt frem vinene (inkl. den som er musserende).



Sandefjord Cognac XO Extra

- En blanding fra de 4 beste distriktene, og dette er konjakk som har vært 22-30 år på fat
- 20% Grand Champagne – 30 år
- 25% Petite Champagne – 22-25 år
- 10% Borderies 22-25 år
- 45% Fins Bois 22-25 år
- Drue: Ugni Blanc 100%
- Alkohol 40%
- Konjakken har en nydelig lukt, den er bløt/myk, med innslag av kjeller, krydder og tørkede frukter, den har god sødme og lang ettersmak.
- Konjakken kan nytes til små og store anledninger.

Sandefjord Cognac



Fjor`n-vinene



- **Hvit:**
Fruktig duft med preg av sitrus og blomster. Avpasset syrlighet. God sødme og fylde. Lang frisk ettersmak. Passer til fisk og skalldyr. Nydelig som aperitiff. 12%
- **Rosè:**
Intense aromaer med preg av krydder. Balansert smak, fruktig, aromatisk med innslag av krydder. Behagelig syrlighet. En vin som kan nytes ved små og store anledninger. Perfekt som terrassevin. Nydelig til grillmat, salater, reker og laks. 13%
- **Rød:**
Kompleks og intense duft. Smaken er rund og fruktig med lang ettersmak. Passer til torsk, grillmat, storfe og vilt. 13%
- **Fjor`n Musserende:**
Frisk og fruktig med lang ettersmak. Passer som aperitiff, til dessert, fisk og skalldyr. 12%

Hvit – Musserende – Rød





Rosè

Pr januar 2024 er dessverre Fjor`n Rosè-vin utsolgt,
men vil komme i salg i løpet av våren 2024
(da vil det også bli satt inn et bilde her)

Krystallglasset - kontaktinfo

For ytterligere informasjon kan leder i
Cognacklubben Krystallglasset kontaktes.

KNUT LARSEN

Tlf 915 93 855