Rémy Martin XO - 40% - 70cl

Für den Rémy Martin XO werden Eaude- vies der Fine Champagne verwendet, mit einer Reifezeit von bis zu 37 Jahren.
In dieser Zeitspanne erlangt der XO seine Ausgewogenheit und Geschmacksvielfalt, die von bis zu 400 Eaux-de-vie bestimmt wird, meisterhaft vermählt von Rémy Martins Kellermeister. In der Nase finden sich Noten von Jasmin, Narzissen, Walnuss und etwas Safran, am Gaumen ist er zugänglich und weich mit einem Hauch von getrockneten Früchten, kandierten Orangen, Pflaumen und Haselnuss.



Aroma:
Jasmin, Narzissen, Walnuss und etwas Safran

Geschmack:
zugänglich und weich mit einem Hauch von getrockneten Früchten, kandierten Orangen, Pflaumenund Haselnuss

Nachklang:
Sehr lange

Alk. Vol.: 40.0 %
Grösse: 70 cl
Land / Region: Frankreich
Herstellerinfos: Rémy Martin

Artikel-Nr: 340088

Rémy Martin ist weltweit die Nr. 1 bei qualitativ hochwertigen Cognacs, bekannt für das Centaur-Logo, und gehört zu den führenden Cognac-Marken in Frankreich. Ursprünglich im Jahr 1724 als Weingut gegründet, machte sich Rémy Martin schnell einen Namen mit dem Brennen und Mischen von Cognacs. Bis heute werden ihre Premiumspirituosen nach traditionellen Methoden hergestellt. Im Brennprozess über Kupferbrennblasen wird das Sediment des Traubenferments mit verwendet, um den daraus entstehenden Eaux-de-vies einen speziellen Geschmack zu verleihen. Für ihre Cognacs nutzt das Unternehmen ausschliesslich Grand-Champagne- und Petit-Champagne-Reben, welche durch den kalkhaltigen Boden die perfekten Voraussetzungen für das Altern in den traditionelle Eichenfässern bieten. Durch das Wechselspiel aus Ruhen und Umfüllen, und je nach Reifelänge, Fassalter, und sogar abhängig von der Holzmaserung, entstehen aus den verschiedenen Eaux-de-vies die Brände, die dann vom Master Blender zu den jeweiligen Cognac-Editions gemischt werden.