



Frankreich

Rémy Martin X.O. Cognac Fine Champagne 40°

CHF 176.00

70cl

40%

AN 013870

Degustationsnotiz

Der Rémy Martin XO ist der perfekte Genuss für jene, die das Beste erwarten. XO erscheint kristallklar mit einer natürlich hellen Anmutung von Mahagoni. Einzigartig weich und mit einer Fülle an Aromen hat der XO einen Abgang von mehr als 15 Minuten. Die Verwendung von bis zu 400 verschiedenen Eaux-de-vie, welche mindestens 10 Jahre gelagert wurden, verleihen ihm einzigartigen Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reifen Feigen, frisch gemahlenem Zimt und kandierter Orangen. XO – ein Cognac mit unvergleichlicher Komplexität – samtig und weich. Die Herkunft: 85% Grande Champagne und 15% Petite Champagne.

Produzent

1724 beginnt im Städtchen Cognac ein junger Winzer, Rémy Martin, Cognac unter seinem Namen zu verkaufen. 1738 bekam er das Recht, verlieht durch den damaligen König, Louis XV, neues Land mit Reben zu bepflanzen. Das Haus erlangte einen immer grösseren Bekanntheitsgrad, der seit Anfang des 19. Jahrhunderts weit über den Kontinent hinausreichte.

Die Produkte des Hauses werden ausschliesslich aus den Besten Cru-Lagen, Petite Champagne und Grande Champagne, hergestellt. Die besten Lagen der AOC Cognac heissen so, weil sie einen Kreideboden haben. Das gleiche Terroir finden wir in der Champagne wieder. Seit jeher ist Rémy Martin eine der renommiertesten Cognac-Brands überhaupt., 1724 gründet Rémy Martin seine Maison de Cognac und verwirklicht damit seinen Lebenstraum, aus den allerbesten Trauben der Region perfekt gereiften Cognac herzustellen. Er kauft Weinberge in den prestigeträchtigsten Terroirs der Grande und Petite Champagne und beeindruckt auch König Ludwig XV. mit der hohen Qualität seiner Produkte. Seitdem repräsentiert Rémy Martin als führende Maison de Cognac den Ursprung der Region. Die besten Lagen, die Grande Champagne und die Petite Champagne, besitzen einzigartige Kalksteinböden, die die Trauben zu absoluter Perfektion reifen lassen. Rémy Martin besitzt dort 150 Hektar eigene Weinberge und kooperiert mit Winzern der „Alliance Fine Champagne“.