



S p i r i t u o s e n - E x p e r t i s e

Rémy Martin XO **Art.-Nr.: 270647**

HERKUNFTSLAND: Frankreich

ERZEUGER: Rémy Cointreau

HERSTELLUNG: Rémy Martin XO ist eine Komposition hunderter verschiedener mindestens 9 Jahre gereifter Eaux-de-Vie aus dem Weingebiet Cognac und den Regionen Grande Champagne und Petite Champagne, die durch die Expertise unseres Master Kellerers perfekt kombiniert und gemischt werden. Diese Eaux-de-Vie bieten ein herausragendes Alterungspotential und sind bekannt als Cognac Fine Champagne. Durch die hohe Kunst des Mischens kreiert der Master Kellerer einen perfekt aromatisierten, komplexen XO Fine Champagne Cognac

BEURTEILUNG: Exzellenter Geschmack – der ideale Cognac für Genießer die stets das Beste erwarten und auf der Suche nach einer Fülle von warmen, würzigen Aromen und einem langen, samtigen Nachklang sind. Die Komposition aus nahezu 350 Eaux-de-Vie ist ein exzellentes Beispiel für vollendeten Cognac Genuss.

MENÜEMPFEHLUNG: Für Genießer, die stets das Beste erwarten und auf der Suche nach einer Fülle von warmen, würzigen Aromen und einem langen, samtigen Finish sind.

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 40% vol.*

1724 gründet Rémy Martin seine Maison de Cognac und verwirklicht damit den 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 Louis XV mit der hohen Qualität seiner Produkte. Bei Rémy Martin sind die Liebe zum Handwerk und die Leidenschaft für herausragenden Cognac eine lebenslange Aufgabe und Herzensangelegenheit. Die Petite und die Grande Champagne wurden Mitte des 20. Jahrhunderts zum exklusiven A.O.C.-Anbaugebiet für Cognac ernannt. Für RÉMY MARTIN stehen Geschmack und beste Trauben Qualität an erster Stelle, deshalb arbeitet man nur mit ausgesuchten Vertragswinzern zusammen und stellt seit 1942 ausschließlich Fine Champagne Cognac her. So entstehen aus Trauben aus den besten Lagen perfekt gereifte Eaux-de-Vie, die am Ende zu einem aromatischen Kunstwerk vermählt werden.



EGGERS & FRANKE

WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE