



Verpackung in einer Schatulle

---

Jahrgang Keine Angaben

## **Beschreibung**

Seit 1874 ist der Louis XIII Cognac die ultimative Luxus-Abfüllung des Hauses Rémy Martin. Er wird aus Ugni-Blanc-Weinen der Premier Cru-Lagen der Grande Champagne hergestellt, welche durch eine zweifache Destillation in Eaux-de-Vie umgewandelt werden. Rémy Martins Kellermeister entscheidet daraufhin, welche Destillate das Potential haben, um in den Louis XIII Blend einzufließen - angeblich schaffen es von 1000 Proben nicht einmal 12 in die finale Auswahl! Die Eaux-de-Vie reifen dann viele Jahrzehnte lang in hundertjährigen französischen Limousin-Fässern, die als «Tierçons» bekannt sind. Tierçons zeichnen sich im Vergleich zu regulären Barriques durch ihre dünnere Wandstärke aus, was sich wiederum auf den Angel's Share und die Aromenentwicklung auswirkt. Das aktuell jüngste Tierçon in Rémy Martins Kollektion wurde im Jahr 1917 geküfert; allerdings begann das Haus im Jahr 2013 damit, die alte Handwerkskunst wieder aufleben zu lassen und neue Tierçons herzustellen, die nun lange Zeit mit Eaux-de-Vie befüllt bleiben müssen, um ihren Sinn und Zweck zu erfüllen. Heute ist Baptise Loiseau, der seit 2014 das Amt des Kellermeisters innehat, für die Qualität des Cognacs verantwortlich. Dabei kümmert er sich nicht nur um die finalen Schritte des Blendings, sondern auch um die Auswahl der jungen Eaux-de-Vie, die für die zukünftigen Blends zur Seite gelegt werden. Neben dem zeitintensiven Herstellungsverfahren ist es die einzigartige Präsentation, die den Rémy Martin Louis XIII Cognac so besonders macht. Als Paul-Émile Rémy Martin 1874 den Louis XIII Cognac kreierte, ließ er sich von einem historischen Design aus dem 16. Jahrhundert inspirieren. Die handgefertigten Kristalldekanter werden mit einem Fleur-de-Lys-Stopper sowie mit 20-karätigem Gold verziert, und tragen eine einzigartige Identifikationsnummer.