

# DRINKS.

## Camus XO Elegance 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	800867
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Borderie, Cognac
Abfüller	Camus Wines & Spirits, 9 avenue Raymond Manaud, F-33520 Bruges, France
Marke	Camus
Typ	Cognac
Alter	Mindestens sechs Jahre alt.
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Mit viel Frucht und etwas Nuss in der Nase, die sich auch am Gaumen fortsetzen. Hier dominieren vor allen Dingen kandierte Aprikosen und Zitrusfrüchte, die sich mit einem Hauch von Honig und Schokolade vermählen. Abgang lang und würzig, mit Vanille und Walnuss.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Reift in besonders gerbstoffarmen Fässern heran, die dazu noch besonders schonend ausgebrannt wurden.



Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2015 Gold International Wine & Spirit Competition 2012 Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

## **Beschreibung**

Das Cognac-Haus Camus aus der Borderie in der Cognac-Region Frankreichs produziert mittlerweile in der fünften Generation Premium-Cognacs. 1863 wurde das Unternehmen von Jean-Baptiste Camus als eine Vertriebsgruppe für Cognacs der verschiedensten Häuser gegründet – diese wurden damals unter dem Namen „La Grande Marque“ auf den Markt gebracht. Heute wird Camus von Cyril, dem direkten Nachkommen Jean-Baptistes, geführt. Auf 180 Hektar werden die kleinsten und seltensten Crus produziert, welche normalerweise Cognacs mit intensive, floralen Noten ergeben. Das Flaggschiff des Unternehmens ist ihr Borderie XO Cognac, welcher der erste Cognac aus exklusiv Borderie-Eaux de Vies auf dem Markt ist. Die Camus Elegance-Reihe besteht aus Blends von Eaux de Vies aus allen sechs Cognac-Crus, wobei der Schwerpunkt auch hier auf den Weinen der Borderie liegt. Die ersten 18 Liter der zweiten Destillation werden separat aufgefangen, Liter für Liter verkostet und für die Vermählung mit dem finalen Brennprodukt selektiert. Danach reift der Verschnitt dann in Eichenholzfässern heran, die besonders gerbstoffarm sind und mit einer speziellen Technik ausgebrannt wurden.