DRINKS.

Rémy Martin Cognac Centaure de Diamant 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen



Zusatzinformation

Artikelnummer	801283
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac
Abfüller	Rémy Martin / Rémy Cointreau, 21, Bd Haussmann 75009 Paris, Frankreich
Marke	Rémy Martin
Typ	Cognac
Alter	Zwischen 20 und 50 Jahre alt.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit floralen und nussigen Noten in der Nase. Am Gaumen fruchtig-süss, mit dezenter Eichenwürze und kandierten Früchten. Langer, komplexer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Aus 400 Eaux-de-Vie der Petit Champagne und Grand Champagne hergestellt.
Ehrungen	International Wine and Spirit Competition 2013 Gold International Wine and Spirit Competition 2011 Best in Class
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der

VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

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 Pierrette Trichet zu den jeweiligen Cognac-Editions gemischt werden. Für den " Centaure de Diamant" werden ungefähr 400 verschiedene Eaux-de-Vie verwendet, die 20 und 50 Jahre lang in französischen Limousin-Eichenfässern heranreifen. Ganz dem Namen getreu wird dieser Cognac in Flaschen abgefüllt, die mit dem Brilliant-Schliff eines Diamanten versehen wurden.