

DRINKS.

Rémy Martin Louis XIII 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	100444
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac
Abfüller	E. Remy Martin & Co, 20 Rue de la Société Viticole, 16100 Cognac, France
Marke	Rémy Martin
Typ	Cognac
Alter	> 50 Jahre
Anwendung	pur
Degustationsnotiz	am Gaumen entfalten sich Noten von Myrrhe, Honig, getrockneten Rosen, Pflaumen, Heckenkirschen, Zigarrensachtel, Leder, Feigen und Passionsfrüchten.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	aus bis zu 1200 Eaux-de-Vie der Grande Champagne zusammengestellt, die 50 bis 100 Jahre lang reiften
Ehrungen	
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



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.