

DRINKS.

Camus VS Very Special 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500189
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Border, Cognac
Abfüller	Camus Wines & Spirits, 9 avenue Raymond Manaud, F-33520 Bruges, France
Marke	Camus
Typ	Cognac
Anwendung	pur oder in Mischgetränken
Degustationsnotiz	In der Nase intensive florale Aromen von Jasmin und Veilchen. Am Gaumen fruchtige Anklänge von Mango, Pfirsich und süßen Mandeln, abgerundet von zarten Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	reift in besonders feinporigen, kleinen französischen Eichenfässern
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 intensiven, 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. Der Camus Very Special verfügt über eine sehr hohe Konzentration an Estern, die ihm intensive Aromen des Sommers, von Früchten und einen Hauch Gewürzanklänge verleihen. Es handelt sich bei ihm um einen sorgfältigen Verschnitt von Eaux-de-Vies, die die wichtigsten Aromen des Charente Terroir widerspiegeln und von reichhaltigen Fruchtaromen mit Würznoten geprägt sind. Sein Profil ist das Ergebnis einer speziellen Destillation, die gezielt aromatische Komponenten verbessert. Selbstverständlich wird die Qualität durch sorgsame Geschmacksproben des Kellermeisters während der gesamten Reifezeit begleitet, um die perfekte Kombination der Fässer für die 'finale Assemblage' dieses intensiv aromatischen Cognacs zu gewährleisten. Dieser Cognac wurde bei der World Spirits Competition in San Francisco mit Gold ausgezeichnet.