

DRINKS.

Courvoisier XO Cognac 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800328
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Jarnac, Charente
Abfüller	Courvoisier SA, 2 Place du Chateau, 16200 Jarnac, Frankreich
Marke	Courvoisier
Typ	Cognac
Alter	Entre 11 et 25 ans d'âge.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Ein komplexes Bouquet mit Zigarre, Crème Brûlée und Kaffee.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Reift zwischen elf und 25 Jahren in Eichenfässern.
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Verpackung	im Umkarton



Beschreibung

Der Courvoisier XO wird von der Brennerei Courvoisier im Städtchen Jarnac in der Cognac-Region produziert und befindet sich heute im Besitz von Suntory. Obwohl 1835 von Emmanuel Courvoisier und Louis Gallois in Paris als Cognac-Handelsunternehmen gegründet, stellten die Unternehmensgründer schnell fest, dass sie selbst Cognac produzieren mussten, um ihren hohen Ansprüchen gerecht zu werden. Nach einem Umzug nach Jarnac bekam Courvoisier bald eine der bekanntesten Brennereien des französischen Weinbrandes, von dem sogar Napoleon Bonaparte schwärmte. Auch heute noch hat sich an dem Produktionsprozess nichts verändert und es werden noch die gleichen, kleinen Kupferbrennblasen verwendet. Das Erfolgsrezept von Courvoisier, selbst nach mehreren Verkäufen der Firma, ist die Liebe und Aufmerksamkeit zum Detail. Die Trauben für ihre Eaux-de-Vie's stammen aus der Grande und Petite Champagne, Boderies und Fin Bois, werden im November geerntet und nach einem siebentägigen Fermentationsprozess destilliert. Die Destillierung findet nur von November bis März statt und wird von dem Master Blender persönlich überwacht. Danach muss ein Cognac mindestens eineinhalb bis zwei Jahre reifen. Bei Courvoisier reift der Cognac ausschliesslich in Eichenholzfässern, deren Holz aus dem Wald von Tronçais stammt (der Master Blender sucht die geeignetsten Eichen selbst aus). Nach einer Trocknungszeit von zwei Jahren werden schliesslich die Fässer gefertigt, die bei der Produktion vieler Edelspirituosen die Hauptrolle spielen. Nach dem Abschluss der Lagerung werden die unterschiedlichen Cognacs vom Master Blender mit viel Sorgfalt vermischt. Bei diesem Courvoisier XO handelt es sich um einen relativ alten Blend aus den Trauben der Feinen Champagne und aus der Borderie, die als die besten für die Cognac-Herstellung gelten und deren Eaux-de-Vies zwischen elf und 25 Jahren reiften.