

DRINKS.

Courvoisier VS Cognac 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	800869
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Jarnac, Charente
Abfüller	Courvoisier SA, 2 Place du Chateau, 16200 Jarnac, Frankreich
Marke	Courvoisier
Typ	Cognac
Alter	Zwei bis sieben Jahre alt.
Anwendung	Pur oder für Drinks und Cocktails diverser Art
Degustationsnotiz	Sehr fruchtig und floral, mit einer dezenten Eichenwürze. Langer, fruchtiger Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Mit Crus der Fin Bois und Petite Champagne hergestellt.
Ehrungen	San Francisco World Spirits Competition 2015 Gold International Wine & Spirit Competition 2013 Silber
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Der Courvoisier VS 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 wurde 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 VS-Eaux-de-Vie's stammen aus der Petite Champagne 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. Bei Courvoisier reift der Cognac ausschliesslich in Eichenholzfässern heran, 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 -somit können nach dem Abschluss der Lagerung die unterschiedlichen Cognacs vom Master Blender mit viel Sorgfalt vermählt werden.