

Louis XIII Grand Champagne Cognac

Champagne, Frankreich



Kategorie:	Cognac
Kurzbeschreibung:	exotischen Gewürzen und feine Sandholznote
Alkohol:	40,0% vol
Serviertemperatur:	18° C
Servierempfehlung:	bei Raumtemperatur oder auf Eis.
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	27 06 07

Charakteristik

Feuriger Mahagoniglanz. Im Duft intensiv mit Noten von Jasmin, Safran und exotischen Gewürzen. Getrocknete Früchte und feine Sandholznote. Im Geschmack eine verführerische Harmonie von komplexen, vielschichtigen Aromen mit samtigem Finish. Auch nach einer Stunde noch deutlich wahrnehmbar.

Ausbau

Eine einzigartige Rezeptur zeichnet den Louis XIII aus. Für die Herstellung werden aus über 1.000 besonders lang gereiften Eaux-de-Vie die richtigen ausgewählt und miteinander vermählt. Die bis zu 100 Jahre alten Destillate reifen in speziell getoasteten Fässern aus Limousin Eiche.

Destillerie/Terroir

Seit 1874 existiert die einzigartige Rezeptur, die den Reiz von Louis XIII ausmacht. Nur herausragende Maîtres de Chai (Chef-Kellermeister), wie Baptiste Loiseau und seine wenigen Vorgänger sind in der Lage, aus über 1.000 besonders lang gereiften Eaux-de-Vie die richtigen auszuwählen und miteinander zu vermählen. Die königliche Kreation Louis XIII ist der wohl luxuriöseste Ausdruck eines perfekt gereiften Cognacs. In der dunklen Stille der Keller, jenseits des hektischen Alltags, reifen die handverlesenen Eaux-de-Vie in Fässern aus feinsten Limousin-Eiche – manche von ihnen sogar mehr als 100 Jahre lang. Geduldig warten sie auf den perfekten Moment der Vermählung – und aus destilliertem Traubenmost entsteht eine Legende wie LOUIS XIII.

