

Rémy Martin 1738 Accord Royal

Champagne, Frankreich



Kategorie:	Cognac
Kurzbeschreibung:	cremig schmelzender Butterscotch
Alkohol:	40,0% vol
Servierempfehlung:	Pur, auf Eis oder als Basis vieler klassischer Cocktails
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	27 06 17

Charakteristik

Im Glas zeigt sich ein schimmernder Kupferton. 1738 Accord Royal zeigt sich ausgesprochen harmonisch, vollmundig-elegant, mit einer Konzentration nussiger Aromen und einem besonders cremigen und langanhaltenden Nachklang. Am Gaumen bleibt ein cremig schmelzender Butterscotch, geröstete Gewürze mit Anklängen von Bitterschokolade.

Ausbau

Exklusivkreation für Cognac-Connaisseurs und Liebhaber von gereiftem Single Malt, Premium-Whisky und Bourbon. Die Destillation erfolgt auf der Hefe in kleinen Kupferbrennblasen. Das Destillat wird mit Eaux-de-Vie, die in speziell getoasteten Eichenfässern reifen, zu einem komplexen und hoch-aromatischen Gesamtkunstwerk vermählt.

Destillerie/Terroir

1724 gründet Rémy Martin seine Maison de Cognac und verwirklicht damit den Lebensraum, aus den allerbesten Trauben der Region perfekt gereiften Cognac herzustellen. Er kauft Weinberge in den prestigeträchtigsten Terroirs der Grande und Petite Champagne und beeindruckt auch König Louis XV mit der hohen Qualität seiner Produkte.

Die Petite und die Grande Champagne wurden Mitte des 20. Jahrhunderts zum exklusiven A.O.C.-Anbaugebiet für Cognac ernannt. Für RÉMY MARTIN stehen Geschmack und beste Trauben Qualität an erster Stelle, deshalb arbeitet man nur mit ausgesuchten Vertragswinzern zusammen und stellt seit 1942 ausschließlich Fine Champagne Cognac her. So entstehen aus Trauben aus den besten Lagen perfekt gereifte Eaux-de-Vie, die am Ende zu einem aromatischen Kunstwerk vermählt werden.

