



RÉMY MARTIN

FINE CHAMPAGNE COGNAC

DAS GEHEIMNIS DER EXKLUSIVITÄT

Das Herzstück von Rémy Martin's Erbe, die Eaux-de-vie, liegen noch immer in der Stadt Cognac am Ufer des Flusses Charente. Von hier exportiert Rémy Martin seine Cognac-Spezialitäten an Liebhaber auf der ganzen Welt.

Rémy Martin, der Ende des 17. Jahrhunderts in der Region Cognac geboren wurde, gründete sein Unternehmen im Jahre 1724.

Die Geschichte dieses Hauses ist untrennbar verbunden mit der des Cognacs. Genießer auf der ganzen Welt erkannten bald die Besonderheit der Eaux-de-vie* aus dem kleinen Anbaugebiet im Westen Frankreichs – und verlangten nicht mehr irgendeinen „Branntwein“, sondern „den aus Cognac ...“. Ein Erfolg, der nicht zuletzt Rémy Martin zu verdanken ist.

* Eau-de-vie, „Wasser des Lebens“ – eine treffende Bezeichnung für das wasserklare, aber feurige Destillat, das nach der Destillation des Weines aus der Brennblase fließt – bevor es in Eichenfässern allmählich zu Cognac heranreift.



MAXX IUM
PREMIUM SPIRITS, LIQUEURS AND CHAMPAGNE

DIE GEHEIMNISSE VON RÉMY MARTIN ...

Rémy Martin	Komposition	Maximales Alter	Geschmacksanmutung
X.O EXCELLENCE	15 % Petite Champagne 85 % Grande Champagne	10-37 Jahre	23 Jahre
EXTRA	10 % Petite Champagne 90 % Grande Champagne	20-50 Jahre	35 Jahre
LOUIS XIII	100 % Grande Champagne	40-100 Jahre	50 Jahre

Rémy Martin – einer der feinsten Cognacs der Welt

Die Limousin-Eiche

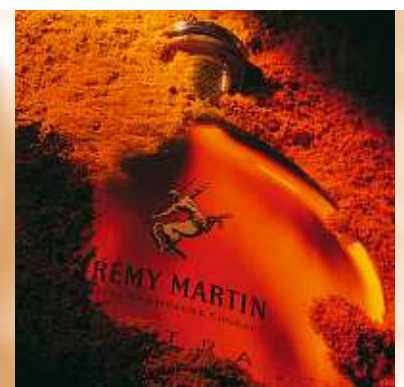
Eine für den traditionellen Charakter eines Rémy Martin-Cognacs wesentliche Grundvoraussetzung liegt im Holz der Fässer. Als man herausgefunden hatte, welche eine entscheidende Rolle die Herkunft der Eiche und die Art der Herstellung der Fässer für die Entstehung eines Cognacs spielen, entschloss sich Rémy Martin, in der unmittelbaren Nachbarschaft eine eigene Küferei anzugliedern.

Rémy Martin X.O Excellence

40 Vol.-% – 0,7 l-Flasche

„Excellence des Geschmacks“

X.O Excellence ist der perfekte Genuss für Menschen, die das Beste erwarten und genießen. X.O Excellence erscheint kristallklar mit einer natürlich hellen Anmutung von Mahagoni. Einzigartig samtig und mit einer Explosion der Aromen hat X.O Excellence einen Abgang von mehr als 15 Minuten. Die Reifezeit von bis zu 37 Jahren und die Verwendung von 350 verschiedenen Eaux-de-vie verleihen ihm einzigartigen Reichtum an Aromen wie Jasmin, Iris, reife Feigen, frisch gemahlener Zimt und kandierte Orangen. X.O Excellence – ein Cognac mit unvergleichlicher Komplexität – samtig, weich. Pur, auf Eis oder als ideale Begleitung für Nachspeisen mit einem Hauch von Orange und Schokolade – excellent!





Einzigartige Böden

Der Wein der Charente – und in der Folge auch der Cognac – verdankt seinen einzigartigen Charakter den idealen Wachstumsbedingungen in diesem kleinen, klar abgegrenzten Gebiet. Sie sind vor allem geprägt durch Kreideböden, die in Zeiten extremer Trockenheit wie in regnerischen Sommern die Feuchtigkeit für die Rebstöcke optimal regulieren – die gleiche Bodenart wie in der nordfranzösischen Weinbauregion Champagne, nach der die besten Reblagen der Charente benannt sind.

Rund um die im Zentrum der Region gelegene Stadt Cognac dehnen sich konzentrisch sechs Zonen aus – ihre unterschiedlichen Böden und klimatischen Eigenschaften haben zur Bestimmung der sechs Crus oder Lagen geführt, aus denen Cognac hergestellt werden darf. Sie wurden erstmals 1936 und endgültig 1939 gesetzlich festgelegt.

Die Crus

In dem Bestreben, nur erstklassige Eaux-de-vie zu erzeugen, legt man bei Rémy Martin besonders großen Wert auf die Herkunft der Trauben, die ausschließlich aus den beiden besten Anbaugebieten im Herzen der Region Cognac bezogen werden – aus der Grande Champagne und der Petite Champagne.

Rémy Martin EXTRA

40 Vol.-% – 0,7 l-Flasche

„Die Quintessenz des Fine Champagne Cognac“

Der allerfeinste Fine Champagne Cognac mit einer Farbenvielfalt von Goldbraun über ein leuchtendes Feuerrot bis Mahagoni. So außergewöhnlich und exquisit wie seine Geschmacksvielfalt:

Geißblatt, Pflaume, eine intensive Portwein-Note, ein Hauch von Safran, Walnuss, kandiertem Ingwer.

Rémy Martin EXTRA ist der Inbegriff der Verfeinerung, der Raffinesse, der Intensität und der Rarität – für Stunden seltenen Genusses.

Nehmen Sie sich Zeit, schließen Sie die Augen, und lassen Sie sich von der Stimmung dieses großen Cognacs gefangen nehmen.

Goldmedaille beim Internationalen Spirituosenwettbewerb 2004 (ISW)



Rémy Martin LOUIS XIII

40 Vol.-% – 0,7 l-Flasche

„Wie für einen König gemacht“

Die Kompositionsgeheimnisse dieses Grande Champagne Cognac werden seit Generationen von Rémy Martins Kellermeistern gehütet. Mit jedem einzelnen Tropfen LOUIS XIII erleben Sie eine Fülle von Aromen mit einem Hauch von Früchten, Blumen, Gewürzen und Eichenholz. Erleben Sie ein wirklich tiefes, intensives und magisches Gefühl, das Sie nie vergessen werden. Dank seiner vollkommenen Reifung und einer bis zur Perfektion vollendeten Destillation kann das Aroma von LOUIS XIII Ihren Gaumen sogar länger als eine Stunde umschmeicheln. Eine Explosion der Finesse, deren Genuss ein unvergleichliches Erlebnis ist.





DIE GEHEIMNISSE VON RÉMY MARTIN ...

Zeit zum Reifen

Das Destillat, das im Fass allmählich eine goldene Farbe annimmt, ist noch kein Cognac – dazu wird es erst nach Jahren der Reife. Ob man es nach nur sieben oder acht Jahren aus dem Schlaf erweckt oder ob es ein halbes Jahrhundert ruhen und reifen darf, wie es bestimmte Destillate der Grande Champagne benötigen, um sich voll zu entfalten – immer wieder wird das Eau-de-vie sorgfältig von neueren in ältere Fässer umgefüllt, die ihm allmählich Farbe und Charakter verleihen.

Die Kunst des Verschneidens

Die Beständigkeit von Farbe, Bouquet und Geschmack, wie man sie von einem Rémy Martin auf der ganzen Welt erwartet, ist nicht das Ergebnis zufälliger Eigenschaften eines bestimmten Erntejahres, sondern entsteht durch das so genannte Vermählen individueller Brände aus vielen verschiedenen Fässern. Aus den Beständen an Eaux-de-vie höchster Qualität wählt der Kellermeister genau die Fässer mit den individuellen Charakteren aus, die er benötigt, um einen harmonisch ausgewogenen Cognac zu komponieren.



www.remy-martin.com

ABSOLUT VODKA



MAXXIUM
PREMIUM SPIRITS, LIQUEURS AND CHAMPAGNE

AALBORG
Jubiléens Akvavit

KUEMMERLING

RÉMY MARTIN
FINE CHAMPAGNE COGNAC

METAXA®