

Rémy Martin XO 70 cl 40%

Remy Martin Frankreich Cognac 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein opulenter Cognac mit komplexen Aromen von reifen Früchten, Gewürzen und einem lang anhaltenden Abgang.

Servierempfehlung

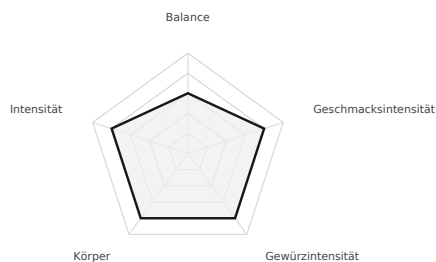
Pur bei Zimmertemperatur oder auf Eis genießen.

Passt zu

Passt zu dunkler Schokolade, gereiftem Käse oder als Digestif nach dem Essen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als hochwertiges Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Mahagoni

Aromatik

Trockenfrüchte	Getrocknete Pflaume, Rosine
Frische Früchte	Aprikose, Traube
Nussige Noten	Mandel
Röstnoten	Kakao
Gewürze	Schwarzer Pfeffer, Muskat
Süße Aromen	Vanille, Honig
Holz	Eiche, Tabak

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Weich, Anhaltend
Länge	Lang

Reifung

Fasstyp	Französische Eiche
Reifungsstatus	Fassgereift

Begleitung

Speisenbegleitung	Dunkle Schokolade, Käse
-------------------	--------------------------------

Gaumen

Antrunk	Sanft
Balance	Ausgewogen
Geschmacksintensität	Hoch
Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend
Gewürzintensität	Hoch

Herstellung

Anzahl Destillationen	Zweifach destilliert
Verarbeitung	Verschnitt, Färbung
Brennblasentyp	Pot Still

Rohstoffbasis

Grundrohstoff	Wein
---------------	-------------

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Fruchtbetont, Würzig, Harmonisch	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur, Auf Eis	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuß	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Cremig, Seidig