DRINKS.

Remi Landier VS Cognac 70cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	703413
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Cognac
Abfüller	Rémi Landier, 133 Route de Châteauneuf, 16170 Rouillac, Frankreich
Marke	Rémi Landier
Typ	Cognac
Alter	3 Jahre
Anwendung	pur als Digestif oder für diverse Drinks und Cocktails
Degustationsnotiz	mit floralen und saftig-traubigen Tönen.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	aus Eaux-de-Vie der Anbauregion Fins Bois zusammengestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.

Beschreibung

Im Jahr 1973 gründeten Alain und Jean-Yves Landier die Cognac-Marke Rèmi Landier, für welche sie die Rohstoffe von dem firmeneigenen Gut mit südexponierten Rebenhängen in der Cognac-Region Fins Bois bezogen. Heute bietet man die Qualitäten VS, VSOP, XO sowie Napoleón im Rahmen des klassischen Sortiments sowie ein paar spezielle Abfüllungen an. Ausserdem stellt man Weine und einen Likörwein namens Pineau des Charentes her.
Der Rèmi Landier VS Cognac ist ein Blend von verschiedenen Eaux-de-Vie aus Fins Bois, die für drei Jahre in französischen Eichenfässern ruhten. Der Geschmack wird von sanften, floralen Tönen und frisch gepresstem Traubensaft bestimmt. Der Cognac kann gerne als Digestif auf Eis serviert werden, ist aber auch nicht zu schade, um als Basis für Longdrinks und Cocktails zu dienen. Mixgetränke wie French Connection, Between the Sheets, Rolls Royce, Sidecar, Brandy Crusta, Sazerac, Brandy Alexander und Corpse Reviver können z.B. mit einem jungen Cognac wie diesem zubereitet werden.