



Der Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish setzt neue Maßstäbe im Cognacbereich

Der Name Rémy Martin steht seit 1724 für außergewöhnliche Cognacs von herausragender Qualität. Ihren anhaltenden Erfolg in aller Welt verdanken sie nicht zuletzt dem konsequenten Bekenntnis des Hauses zu seinen traditionellen Wurzeln einerseits und andererseits der Bereitschaft zur steten Erneuerung. Bester Beweis dafür ist der Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish – eine neue Ausprägung des weltweit geschätzten Rémy Martin V.S.O.P, der ab Anfang des Jahres erhältlich sein wird. Der jüngste aus dem Hause Rémy Martin zielt in erster Linie auf die europäischen Märkte und soll hier für nachhaltige Impulse sorgen und so die führende Position der Marke weiter festigen. Dafür sind tatsächlich alle Weichen gestellt, denn Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish trifft auf perfekte Weise den Geschmack der europäischen Cognac-Liebhaber, denen er ein ganz besonderes Genusserlebnis bietet.

Natürlich verfügt der Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish über dieselbe Identität und perfekte Harmonie zwischen Reife und Aromaintensität wie alle Cognacs von Rémy Martin. Vom im Jahre 1927 kreierten V.S.O.P unterscheidet er sich durch die Finishing-Phase der — mindestens vier Jahre gereiften Destillate, auch Eaux-de-Vie genannt. Ein Jahr werden diese nämlich nach ihrer endgültigen Mischung in kleinen, über 20 Jahre alten Fässern aus Limousin-Eiche gelagert. Durch die kleinen Fässer verstärkt sich der Austausch zwischen dem Cognac, dem Eichenholz und der Luft im Keller. Das Volumen des Cognacs, das mit dem Eichenholz in Kontakt kommt, ist somit viel höher als in einem großen Fass. Der Cognac reagiert sensibler auf Temperaturunterschiede und die flüchtigsten Bestandteile verdunsten noch stärker. So werden die fruchtigen Noten und die runde Ausgewogenheit zusätzlich intensiviert. Mature Cask Finish heißt dieses Verfahren in der Fachsprache.

Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish ist ein sehr klassischer, komplexer und ausgewogener Cognac, der die Kenner und Liebhaber fruchtiger Cognacs schnell begeistern wird. Die verwendeten Eaux-de-Vie stammen wie beim bisherigen V.S.O.P ausschließlich aus den begehrtesten Weinbergen der Grande und Petite Champagne, so dass er auch als Cognac Fine Champagne bezeichnet werden darf. Typisch sind die helle Farbe von kupferfarbenem Gold, die fruchtigen Noten von Aprikose und Pfirsich, die blumigen von Veilchen und Rosen sowie die würzigen von süßer Vanille. Seine Textur ist seidig, Empfindung und Nachgeschmack ausgewogen und voller Harmonie.

Am besten schmeckt die runde Fülle von Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish pur, auf Eis oder in einem Cocktail. Angeboten wird er jetzt in einer transparenten und eleganten Flasche, die an exponierter Stelle den Zentaur, das Emblem des Hauses Rémy Martin trägt. Die Flasche im modernen Look unterstreicht die goldenen Nuancen des Cognacs so, wie die dazugehörige schwarz-rote Geschenkbox in besonderer Weise den Stil des Hauses Rémy Martin widerspiegelt.



RÉMY MARTIN
FINE CHAMPAGNE COGNAC

Mit Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish setzt Rémy Martin – aufbauend auf dem Erfolg des 2007 eingeführten Cœur de Cognac – einen weiteren Meilenstein in seiner dynamischen Strategie auf den europäischen Märkten. Kreiert wurde der Rémy Martin V.S.O.P Mature Cask Finish von der Kellermeisterin Pierrette Trichet, die seit dem Jahr 2003 für die Auswahl und den Reifeprozess der Eaux-de-Vie des Unternehmens, die in mehr als 200.000 Fässern gelagert werden, verantwortlich ist. Ihrem Mut, ihrer Kreativität und ihrem Talent verdankt das Unternehmen in den letzten Jahren mehrere neue Cognacs mit all den Qualitäten, für die Rémy Martin so berühmt ist: Harmonie, reiches Aroma und langer Abgang.

Mehr Informationen über Rémy Martin unter www.remy.de.



DIVERSA Spezialitäten GmbH

Die DIVERSA Spezialitäten GmbH mit Sitz in Rheinberg ist ein Joint Venture der Firmen Underberg und Rémy Cointreau. Das Unternehmen entwickelt und steuert als einer der führenden Anbieter von Spirituosen und Champagner die Marketing- und Vertriebsaktivitäten für das gemeinsame Portfolio in Deutschland.

Dieses umfasst folgende internationale und lokale Top- und Premiummarken:

Underberg, Rémy Martin, Asbach, Louis XIII, Cointreau, Metaxa, Averna, Riga Black Balsam, Gurktaler, Túnel de Mallorca, Unicum, Angostura Bitter, Bitterlyne Orange, Glenfiddich, Grant's, The Balvenie, Drambuie, Bushmills, Pitú, Mount Gay Rum, Robinson Jamaica Rum, Passoá, Amanda, Amarula, Escorial, Ettaler Kloster-Liqueure, Krimskoye, Blanc Foussy, Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck, Moskovskaya, Stolichnaya, Grasovka Premium Zubróvka, Hendrick's Gin, Silla Tequila, Münchner Kindl Bayerische Spezialitäten, Gilka Kaiser Kümmel, Dettling, Château du Breuil, Frattina, Xuxu, Riemerschmid Bar Syrups, Riemerschmid Bar Syrups Kaffee & Aroma, Riemerschmid Frucht Sirupe, Sangrita.

Kontakt

DIVERSA Spezialitäten GmbH
Geschäftsführer Uwe Schulz
Hubert-Underberg-Allee1
Postfach 10 14 65
47495 Rheinberg
Telefon: + 49 (0) 2843 / 920-0
Fax: +49 (0) 2843 / 920-287
E-Mail kontakt@diversa-spez.de
www.diversa-spez.de

Pressekontakt

Connaisseur GmbH
Eschersheimer Landstrasse 61-63
60322 Frankfurt am Main
Telefon: + 49 (0) 69 / 94 33 88 11
Fax: +49 (0) 69 / 94 33 88 50
E-Mail: info@connaisseur.de
www.connaisseur.de