



Remy Martin Coupe 300

Cognac

Der Coupe 300 feiert drei Jahrhunderte der wunderbaren Geschichte des Cognac-Hauses Rémy Martin.

0,7 Liter - Vol 40%

€ 3.570,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 2.499,00

Artikel: Rémy Martin Coupe 300

Land: Frankreich

Region: Grande Champagne

Erzeuger: Rémy Martin

Alkohol: 40%

Charakteristik: Beeindruckende Struktur und aromatische Tiefe. Ein raffiniertes Spiel aus Würze, Frucht und reifen Noten. Ein Cognac, der im Geschmacksgedächtnis bleibt.

Farbe: Leuchtender Bernstein

Aroma: Verführerisch und besonders aussagekräftig mit eleganten Rancio-Noten. Die Aromen erinnern an kandierte Orange, Passionsfrucht, Sandelholz, Leder, Gewürze und Unterholz. Unterstrichen wird dieser intensiv würzige Mix durch feine, florale Noten.

Geschmack: Kandierte Früchte, Passionsfrucht, Feige, exotische Früchte, dezente Eichennoten. Ein Ausnahme-Cognac voller Eleganz und Spannung mit einem besonders langanhaltenden Nachklang.

Trinktemperatur: Zimmertemperatur

Serviervorschläge: Die Verkostung des La Coupe 300 ist ein heiliger Moment: eine Begegnung mit Geschichte in flüssiger Form. Ein meditativer Moment, der Zeit und Konzentration erfordert, weit weg von der Hektik des Alltags. Teilen Sie ihn mit Ihren Lieben in einem ruhigen, intimen und raffinierten Rahmen oder genießen Sie ihn in der Privatsphäre Ihres eigenen Zuhauses. Nehmen Sie ihn langsam ein. Gießen Sie ein paar Zentiliter in ein exklusives Glas und atmen Sie die Aromen ein. Jede Note kommt aus der Ferne, so frisch wie ein neuer Tag. Heben Sie das Glas an Ihre Lippen und nehmen Sie einen Schluck. Eine Explosion aromatischer Souvenirs, eine Welle duftender Erinnerungen, ein leuchtendes Bouquet, das mit jeder Sekunde, die vergeht, immer strahlender wird. Genießen Sie die unzähligen Tiefen eines jeden Tropfens. Der außergewöhnliche Coupe schafft eine unsichtbare Verbindung zwischen Vergangenheit und Gegenwart – zwischen Generationen von Talenten, getreu dem Motto „Dream Forward“.

Ein Symbol der Tradition

Der Coupe 300 feiert drei Jahrhunderte einer wunderbaren Geschichte. Er wird aus einer Reserve von Eaux-de-vie hergestellt, die im Laufe der Jahre über Generationen von Kellermeistern angereichert wurden – ein kreativer Prozess, der als „Réserve Perpétuelle“ (oder „Ewiger Vorrat“) bekannt ist. Dank der Bewahrung und Anreicherung dieser kostbaren Eaux-de-vie geht die Reserve nie zu Neige. Für den Coupe zum 300. Jubiläum hat Baptiste Loiseau auf die vorangegangene Reserve des 290. Coupe zurückgegriffen, welcher wiederum aus den Eaux-de-vie des 275. Coupe gespeist wurde. Diese ehrwürdige Tradition symbolisiert das Fachwissen, das jeder Kellermeister von der vorangegangenen Generation geerbt und an die nächste weitergegeben hat.

Eine einzigartige Komposition

Um den Coupe zum 300. Geburtstag zu kreieren, entschied sich der Virtuose Baptiste Loiseau, eine kleine Menge Eaux-de-vie aus der Réserve Perpétuelle zu extrahieren, ein Zeugnis der jahrhundertelangen Überlieferung, die in den Kellern des Hauses lagert. Um seine eigene Interpretation zu kreieren, reicherte er dieses kollektive Werk mit neuen, ergänzenden Eaux-de-vie an: eine besonders harmonische und elegante Mischung, die ausschließlich aus der Grande Champagne stammt. Das prestigeträchtige

Datenblatt : Remy Martin Coupe 300

Terroir im Herzen der Cognac-Region ist für seine außergewöhnliche aromatische Qualität und das Reifepotenzial der Eaux-de-vie bekannt. Mit außergewöhnlichem Geschick hat Baptiste Loiseau sein eigenes Talent und das aller Kellermeister vor ihm in einem seltenen und einmaligen Ausdruck des Terroirs der Grande Champagne zum Ausdruck gebracht.

Ein ikonischer Dekanter

Seine Form ist angelehnt an das Design von 1974, das anlässlich der 250-Jahr-Feier von Rémy Martin entworfen wurde. Einfach und dennoch raffiniert. Reduziert auf das Wesentliche, umhüllt der Dekanter nicht nur flüssige Geschichte, sondern auch Cognac-Genuss der besonders exklusiven Art. Die eingearbeiteten Linien erinnern an den Speer des Zentauren, das Wahrzeichen des Hauses. Jeder Dekanter ist ein Unikat – einzeln nummeriert und versiegelt mit dem Zentaur-Logo. Den luxuriösen Dekanter umschließt eine maßgefertigte Holzschatulle, in der sich eine nummerierte Urkunde, eine persönliche Notiz des Kellermeisters sowie ein QR-Code befinden, um exklusive Inhalte digital abzurufen.

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Rémy Cointreau S.A.

Anschrift: Rue Joseph Pataa 16100 Cognac, France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 17.06.2024