Larsen le Cognac des Vikings „ Extra d´Or ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Cognac



EAN	3272513006719
Kód produktu	CO000360

Vinné brandy - Cognac vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Ugni blanc (doplněná menšinovým podílem dalších tamních odrůd) vypěstovaných na vinicích francouzské apelační oblasti Cognac AOC - Fine Champagne

Od svého založení v roce 1926 Larsen Cognac House prezentuje svoji vášeň pro koňak jedinečnými jemnými směsmi, které vyjadřují tu nejčistší delikátnost ovocných vůní hroznů. Toto umění pozvedli na vrchol a pečlivě vybrali z nejstarších a nejvzácnějších eaux-de-vie uchovávaných v Larsenově „Paradise Cellar“ (rajském sklepě), aby vytvořili další dokonalý kousek – koňak Larsen Extra Or.

Je nejčistším a nejmajestátnějším vyjádřením koňaků Larsen. Má krásnou mahagonovou barvu se zlatými odlesky, připomíná třpytící se vlašské ořechy. Ve vůni cítit intenzivní aroma kávy, kakaa, sušených švestek a vanilky, které se pojí s tóny balzamika a lanýže. Ucítíte také náznak koření a čerstvého pečiva. V ústech se rozvine jemný pocit kulatosti, po kterém následuje nádherná délka s tóny lanýžů a jemného pepře. Chuť tohoto koňaku je jedna „velkolepá aromatická kaskáda“ se saténovou texturou a dlouhým závěrem. Vychutnejte si jej čistý – okuste jeho vznešenost.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Larsen le Cognac des Vikings „ Extra d´Or ” Fine Champagne Cognac 40% vol. 0.70 l

Popis

V roce 1919, ve věku 24 let, mladý Jens Reidar Larsen opustil Norsko. Odvážně vyplul ze své domoviny připraven hledat dobrodružství. Toužil objevovat svět. Dlouhá zastávka v Bordeaux mu však navždy změnila život. Již v roce 1926 založil svůj vlastní Cognac House. Začal tak, že velmi pečlivě vybíral „eaux-de-vies“, aby do svých směsí přinesl elegantní, čistý a ovocný ráz, který je dodnes jeho podpisem. Vytvořil svůj jedinečný styl koňaku, jehož nedílnou součástí je velmi speciální postup destilace. Po vinifikaci (přeměně hroznů na víno) probíhá dvojitá destilace vína bez kalů, aby se zachovaly původní ovocné aroma hroznů a aby se vyrobily vynikající koňaky – elegantní a jemné. Zvláštní pozornost je věnována „coeur de la bonne chauffe“ – klíčovému momentu „v životě koňaku“ – momentu, kdy „Master Blender“ ochutnává „eaux-de-vies“, aby z nich vybral jen to nejlepší – nepatrný podíl, který se naplní do dubových sudů. Larsenovy sudy jsou vyrobeny z tvrdého jemnozrnného dubu (,,sessile oak“) pocházejícího z francouzského lesa Tronçais. Tyto prastaré stromy mají nízký obsah třís lovin. Lehce opečený sud zajišťuje, že sudy odpovídají přesné vizi, kterou si pro své koňaky stanovil Jens Reidar Larsen. Nejzásadnějším krokem celého procesu je zrání – vzácná přeměna, která se odehrává v sudovém sklepě. ,,Eau-de-vie“ dozrává a vzniká skvělý koňak. Skvělý „Master Blender“ by měl mít citlivost profesionálního hudebníka – měl by mít schopnost vyživovat a vyvažovat stovky „eaux-de-vies“ – jako dirigent řídící orchestr. ,,Master Blender“ koňaků Larsen – Robert Andrieux – má více než 25leté zkušenosti s kombinováním těch správných tónů pro dosažení dokonalé harmonie – umělec a řemeslník v jednom. V chladném přítmí koňakových sklepů přechází od jednoho sudu k druhému hledaje v nich ovocnost, čistotu a eleganci – přesně tak jako na začátku Jens Reidar Larsen. Je strážcem Larsenova dědictví a garantem jedinečné identity Larsen Cognac House.

Hlavní parametry

Značka	Larsen
Druh	aristokratický francouzský Cognac
Přívlastek	Extra old
Původ	Cognac, Francie
Klasifikace původu	AOC & AOP
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Výrobce	Inver House Distillers ltd, Huddart Street Wick, KW1 5BA, Caithness, Spojené království