

Art.-Nr.	Artikel	% vol	Fl.-Inhalt	Preis
Cognac				
7629	Cognac PIERRE FERRAND 1840 Original Formula Grande Champagne (ideal für Cocktails), <u>ohne</u> Etui	45 % vol	70 cl	45,50 €
7624	Cognac PIERRE FERRAND AMBRÉ Grande Champagne (Tasting-Age 6 Jahre), im Etui	40 % vol	70 cl	46,50 €
7638	Cognac PIERRE FERRAND RÉSERVE, Finish in Banyuls-Fässern Grande Champagne (Tasting-Age 10 Jahre), im Etui	42,3 % vol	70 cl	71,00 €
7640	Cognac FERRAND Sélection des Anges Grande Champagne, (Tasting-Age 30 Jahre), in Schmuckschatulle	41,8 % vol	70 cl	180,00 €
8014	Cognac FERRAND LÉGENDAIRE Grande Champagne, in Edelhholz-Schatulle	42,1 % vol	70 cl	2.300,00 €
7637	Cognac FERRAND 10 GÉNÉRATIONS Grande Champagne, (Tasting-Age 7 Jahre), im Etui	46 % vol	50 cl	38,50 €
9989	Cognac FERRAND 10 GÉNÉRATIONS Portwein-Cask Finish Grande Champagne, im Etui, limitierte Edition	44 % vol	50 cl	39,50 €
9419	Cognac FERRAND SINGLE CASK COLLECTION 2021 Grande Champagne, im Etui Destilliert in 2012, 9 Jahre gereift	67,5 % vol	70 cl	131,50 €
11094	Cognac FERRAND SINGLE CASK COLLECTION 2022 Grande Champagne, im Etui Destilliert in 2012, 10 Jahre gereift, Finish im Pauillac-Cask	49,8 % vol	70 cl	142,50 €
9125	FERRAND Renegade Barrel N°3 Grande Champagne, im Etui gereift in Eichenholz- und jamaikanischen Rum-Fässern, Eau de Vie de Vin	48,2 % vol	70 cl	83,50 €
9333	Cognac FERRAND The Collection 4 x 10 cl Hochwertige Geschenkpackung gefüllt mit: 1840 Original Formula, Ambré, Réserve, 10 Générations		10 cl	59,50 €
9484	PIERRE FERRAND Dry Curaçao TRIPLE SEC Orangenlikör aus Cognac PIERRE FERRAND, Brandy und Orangendestillat	40 % vol	70 cl	27,90 €
6661	Pineau des Charentes PIERRE FERRAND Appellation Pineau des Charentes Contrôlée	17 % vol	75 cl	22,50 €
9445	Cognac LANDY XO No 1 Karaffe im Etui, (Tasting-Age 25 Jahre), verfügbar ca. ab Juni 2023	40 % vol	70 cl	76,50 €
7633	Cognac CLAUDE CHATELIER VS mind. 2 Jahre gereift, Karaffe <u>ohne</u> Etui	40 % vol	70 cl	35,90 €
7627	Cognac CLAUDE CHATELIER VSOP mind. 4 Jahre gereift, Karaffe im Etui	40 % vol	70 cl	44,90 €
9482	Cognac CLAUDE CHATELIER XO EXTRA mind. 10 Jahre gereift, Karaffe im Etui	40 % vol	70 cl	65,90 €
810002	Cognac NAULIN XO Tasting-Age 13 bis 15 Jahre, Karaffe im Etui	40 % vol	70 cl	81,90 €
Armagnac				
1892	Bas Armagnac CERBOIS VSOP (Tasting-Age 8 Jahre) <u>ohne</u> Etui	40 % vol	70 cl	35,00 €
600110	Bas Armagnac CERBOIS XO (Tasting-Age 20 Jahre) im Etui	40 % vol	70 cl	51,90 €
610110	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE Blanche Ultra Premium	42 % vol	70 cl	29,95 €
610000	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE Signature A.O.C., 3 bis 5 Jahre gereift, <u>ohne</u> Etui	42 % vol	70 cl	30,90 €
610010	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE VSOP A.O.C., 6 bis 12 Jahre gereift, im Etui	40 % vol	70 cl	38,50 €
610020	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE VSOP Garden Party Decanter A.O.C., 6 bis 12 Jahre gereift, Karaffe im Etui	40 % vol	70 cl	48,00 €
610240	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE VSOP Athos A.O.C., 6 bis 12 Jahre gereift, Karaffe im Etui	40 % vol	70 cl	49,50 €
610040	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE XO A.O.C., 15 bis 25 Jahre gereift, im Etui	40 % vol	70 cl	63,50 €
610050	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE XO Diamant A.O.C., 15 bis 25 Jahre gereift, Karaffe im Etui	40 % vol	70 cl	69,50 €
610060	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE Extra Single Estate A.O.C., mind. 35 Jahre gereift, Karaffe in hochwertiger Geschenkpackung	40 % vol	70 cl	225,00 €
610070	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE Intemporel N° 5 A.O.C., 20 bis 30 Jahre gereift, in Geschenkpackung	40 % vol	70 cl	126,90 €
610071	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE Intemporel N° 5 A.O.C., 20 bis 30 Jahre gereift, in Holzbox	40 % vol	70 cl	126,90 €
610011	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE L'AGRICOLE A.O.C., Finish im Rhum Clément/JM-Fass, im Etui	41 % vol	50 cl	48,00 €
610400	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE Bourbon Cask NEU! A.O.C., First-Fill Bourbon-Barrel Finish, Single Cask, im Etui, verfügbar ca. ab Mitte Mai 2023	50,5 % vol	50 cl	37,95 €

610012	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE XF NEU! A.O.C., Heavy-Peated-Barrel, Single Cask, im Etui	43 % vol	50 cl	50,95 €
610100	Bas Armagnac CHATEAU DE LAUBADE 1985 Cask Strength Vintage A.O.C., in Holzkiste	48,4 % vol	70 cl	167,95 €
610190	Armagnac LAUBADE Vintage 1979 A.O.C., in Holzkiste	40 % vol	70 cl	144,95 €
610232	Armagnac LAUBADE Vintage 1972 A.O.C., in Holzkiste	40 % vol	50 cl	177,95 €
610281	Armagnac LAUBADE Vintage 1971 A.O.C., in Holzkiste, streng limitiert	40 % vol	50 cl	159,50 €
610283	Armagnac LAUBADE Vintage 1961 A.O.C., in Holzkiste, streng limitiert	40 % vol	50 cl	448,95 €
610150	LAUBADE Floe de Gascogne White Apéritif de Gascogne	17 % vol	75 cl	21,55 €
610160	LAUBADE Floe de Gascogne Red Apéritif de Gascogne	17 % vol	75 cl	21,55 €
610170	LAUBADE Vieille Eau de Vie de Prune Alter Obstbrand aus Pflaumen	42 % vol	70 cl	38,20 €
Calvados				
7639	Calvados DARON Fine, Pays d'Auge (Tasting-Age 5 Jahre) ohne Etui	40 % vol	70 cl	29,50 €
280000	Calvados DOMAINE DU COQUEREL VS A.O.C, mindestens 2 Jahre gereift, ohne Etui	40 % vol	70 cl	23,95 €
280028	Calvados DOMAINE DU COQUEREL VSOP A.O.C, mindestens 4 Jahre gereift, ohne Etui	40 % vol	70 cl	35,95 €
280002	Calvados DOMAINE DU COQUEREL XO A.O.C, 6 bis 10 Jahre gereift, im Etui	40 % vol	70 cl	49,00 €
280099	Calvados DOMAINE DU COQUEREL Pomme d'Eve A.O.C, in Tube	40 % vol	70 cl	65,90 €
280018	Calvados DOMAINE DU COQUEREL 15 ans A.O.C, in Tube	42 % vol	70 cl	49,95 €
280020	Calvados DOMAINE DU COQUEREL 20 ans A.O.C, in Tube	42 % vol	70 cl	76,50 €
280110	Calvados DOMAINE DU COQUEREL Single Cask, 10 ans A.O.C, in Tube	42 % vol	70 cl	75,50 €
280124	Calvados DOMAINE DU COQUEREL Single Cask, 24 ans A.O.C, in Tube	46,2 % vol	70 cl	96,95 €
280005	Calvados DOMAINE DU COQUEREL Single Cask, 30 ans A.O.C, in Tube	42 % vol	70 cl	121,95 €
280131	Calvados DOMAINE DU COQUEREL Single Cask, 31 ans A.O.C, in Tube	44,4 % vol	70 cl	126,90 €
280006	Calvados DOMAINE DU COQUEREL The Cask Finish Collection A.O.C, 4 Jahre gereift, Bourbon-Barrel Finish, Limited Edition, im Etui	41 % vol	70 cl	43,90 €
280027	Calvados DOMAINE DU COQUEREL The Cask Finish Collection A.O.C, 7 Jahre gereift, Pommeau-Barrel Finish, Limited Edition, im Etui	40,2 % vol	70 cl	49,00 €
280133	Calvados DOMAINE DU COQUEREL The Cask Finish Collection A.O.C, 5 Jahre gereift, Rum-Barrel Finish (West Indies), Limited Edition, im Etui	41 % vol	70 cl	48,50 €
280132	Calvados DOMAINE DU COQUEREL The Cask Finish Collection A.O.C, 5 Jahre gereift, Port-Barrel Finish, Limited Edition, im Etui	40,7 % vol	70 cl	49,00 €
280011	Calvados DOMAINE DU COQUEREL 1956 A.O.C, in Tube	42 % vol	70 cl	310,00 €
280073	Calvados DOMAINE DU COQUEREL 1973 A.O.C, in Tube	42 % vol	70 cl	198,40 €
280200	COQUEREL Eau de Vie de Cidre de Normandie NEU! ohne Etui, verfügbar ca. ab Mitte Mai 2023	45 % vol	70 cl	23,90 €
280014	DOMAINE DU COQUEREL Pommeau de Normandie, Aperitif	17 % vol	70 cl	21,50 €
Gin				
280013	Gin NORMINDIA Domaine du Coquerel, mit 15 aromatischen Früchten und Botanicals destilliert	41,4 % vol	70 cl	28,50 €
280310	Gin NORMINDIA Pamplemousse NEU! Domaine du Coquerel, mit 8 aromatischen Früchten und Botanicals destilliert verfügbar ca. ab Mitte Mai 2023	41,4 % vol	70 cl	29,95 €
280016	Gin NORMINDIA Barrel Aged Domaine du Coquerel, mit 15 aromatischen Früchten und Botanicals destilliert gereift in neuen franz. Eichenholz-Fässern und Ex-Calvados-Fässern	44,1 % vol	70 cl	33,50 €
280300	Gin POMATIUM Domaine du Coquerel, mit 8 aromatischen Botanicals destilliert und zusätzlich noch mit Äpfeln und Birnen	42,3 % vol	70 cl	31,50 €
6423	Gin CITADELLE Original Pot Still-destilliert, mit 19 exotischen Kräutern u. Gewürzen (Material: Plastik) (12 Stück/Packung) (Abgabe nur in 12er	44 % vol	5 cl	7,50 €

6026	Gin CITADELLE Original Pot Still-destilliert, mit 19 exotischen Kräutern u. Gewürzen	44 % vol	70 cl	27,50 €
6277	Gin CITADELLE Original Pot Still-destilliert, mit 19 exotischen Kräutern u. Gewürzen	44 % vol	100 cl	35,90 €
8436	Gin CITADELLE Original Magnumflasche US	44 % vol	175 cl	62,90 €
8332	Gin CITADELLE JARDIN D'ÉTÉ Pot Still-destilliert, mit 22 exotischen Früchten, Kräutern u. Gewürzen	41,5 % vol	70 cl	30,50 €
	Gin CITADELLE ROUGE NEU! Pot Still-destilliert, mit 23 exotischen Früchten, Kräutern u. Gewürzen, verfügbar ca. ab Juni 2023	41,2 % vol	70 cl	28,95 €
9112	Gin CITADELLE Réserve Pot Still-destilliert, mit 22 exotischen Kräutern u. Gewürzen, <u>ohne</u> Etui	45,2 % vol	70 cl	38,00 €
9271	Gin CITADELLE Juniper Décadence Limited Edition zum 25-jährigen Jubiläum von Citadelle gereift in Wacholderholz-Fässern	44,4 % vol	70 cl	52,50 €
9759	Gin CITADELLE No Mistake Old Tom Pot Still-destilliert, mit 22 exotischen Kräutern u. Gewürzen, im Etui	46 % vol	50 cl	32,50 €
Französischer Vodka				
7634	Gin Magellan ein blauer Gin, Pot Still-destilliert	44 % vol	70 cl	27,90 €
2007	Gin Magellan ein blauer Gin, Pot Still-destilliert	44 % vol	100 cl	41,50 €
Rum				
5522	Vodka FROGGY B Französischer Premium-Vodka, 6 x destilliert	40 % vol	70 cl	22,95 €
9485	Rum PLANTATION 3 Stars White Rum aus Jamaica - Barbados - Trinidad	41,2 % vol	70 cl	19,90 €
9493	Rum PLANTATION Original Dark ca. 1 bis 3,5 Jahre gereift, Barbados - Jamaica	40 % vol	70 cl	19,95 €
7625	Rum PLANTATION Original Dark ca. 1 bis 3,5 Jahre gereift, Barbados - Jamaica	40 % vol	100 cl	24,95 €
9492	Rum PLANTATION O.F.T.D. Overproof (Old Fashioned Traditional Dark) ca. 1 bis 5,5 Jahre gereift, Barbados - Jamaica - Guyana	69 % vol	70 cl	29,95 €
7628	Rum PLANTATION O.F.T.D. Overproof (Old Fashioned Traditional Dark) ca. 1 bis 5,5 Jahre gereift, Barbados - Jamaica - Guyana	69 % vol	100 cl	38,95 €
9475	Rum PLANTATION Barbados Grande Réserve NEU! ca. 2 bis 4 Jahre gereift, verfügbar ca. ab Juni 2023	40 % vol	35 cl	25,95 €
9491	Rum PLANTATION Barbados Grande Réserve ca. 2 bis 4 Jahre gereift	40 % vol	70 cl	25,95 €
9779	Rum PLANTATION Barbados Grande Réserve ca. 2 bis 4 Jahre gereift	40 % vol	100 cl	32,50 €
9486	Rum PLANTATION Barbados 5 Years	40 % vol	70 cl	29,50 €
9217	Rum PLANTATION Black Cask Barbados – Guatemala Edition 2021, ca. 2 bis 4 Jahre gereift	40 % vol	70 cl	25,95 €
10886	Rum PLANTATION Black Cask Barbados - Cuba Edition 2022, mehrere Jahre gereift	40 % vol	70 cl	25,95 €
9489	Rum PLANTATION Guatemala - BÉLIZE Gran Anejo ca. 3 bis 7 Jahre gereift, im Etui	42 % vol	70 cl	32,90 €
7631	Rum PLANTATION XAYMACA Special Dry ca. 2 bis 4 Jahre gereift	43 % vol	70 cl	31,90 €
9758	Rum PLANTATION Isle of Fiji ca. 3 bis 4 Jahre gereift	40 % vol	70 cl	31,50 €
9784	Rum PLANTATION Trinidad 8 years Special Edition, <u>ohne</u> Etui	42 % vol	70 cl	44,90 €
9829	Rum PLANTATION Jamaica 10 years Special Edition, <u>ohne</u> Etui	42 % vol	70 cl	46,95 €
10829	Rum PLANTATION Barbados VSOR, Single Cask Collection 2022 ca. 5,5 Jahre gereift, Finish in Portwein-Fässern, im Etui	44,9 % vol	70 cl	51,95 €
9494	PLANTATION Stiggins' Fancy Pineapple Spirituose aus Rum und Infusion von Viktoria-Ananas	40 % vol	70 cl	31,95 €
9347	PLANTATION Stiggins' Fancy Pineapple Smoky Formula Spirituose aus Rum und Infusion von Viktoria-Ananas	40 % vol	70 cl	35,00 €
9804	Rum PLANTATION Barbados Extra Old mindestens 10 Jahre gereift	40 % vol	35 cl	26,90 €
9487	Rum PLANTATION Barbados Extra Old mindestens 10 Jahre gereift, im Etui	40 % vol	70 cl	49,00 €
9799	Rum PLANTATION Barbados Extra Old mindestens 10 Jahre gereift	40 % vol	175 cl	106,50 €
9811	Rum PLANTATION Barbados Extra Old mindestens 10 Jahre gereift, in GP mit 2 Gläsern	40 % vol	70 cl	54,30 €
7642	Rum PLANTATION Experience Box 6 x 10 cl Hochwertige Geschenkpackung gefüllt mit: 3 Stars White, Barbados Extra Old, Barbados Grande Reserve, Original Dark, Guatemala & BÉLIZE, Xaymaca		10 cl	52,50 €

9516	CANEROCK Jamaican Spiced Rum Spirituose aus Rum, angereichert mit Kräutern und Gewürzen CANEROCK: Eine Marke aus dem Hause PLANTATION!	40 % vol	70 cl	36,50 €
510079	Rhum Clément Blanc Rhum Agricole A.O.C. Martinique	40 % vol	70 cl	21,95 €
510075	Rhum Clément Blanc Rhum Agricole A.O.C. Martinique	50 % vol	100 cl	32,95 €
510026	Rhum Clément Blanc "Gamme Bar" 100 % Canne Bleue Rhum Agricole A.O.C. Martinique	50 % vol	70 cl	29,50 €
510128	Rhum Clément Blanc Canne Bleue 2021 100 % Canne Bleue Rhum Agricole A.O.C. Martinique	50 % vol	70 cl	37,50 €
510131	Rhum Clément Blanc Canne Bleue 2022 NEU! 100 % Canne Bleue Rhum Agricole A.O.C. Martinique	50 % vol	70 cl	39,90 €
510077	Rhum Clément Ambré Rhum Agricole A.O.C. Martinique, 12 bis 24 Monate gereift	40 % vol	70 cl	25,50 €
510004	Rhum Clément Select Barrel, mindestens 21 Monate gereift Aged Rhum Agricole des Antilles Françaises (Martinique)	40 % vol	70 cl	33,50 €
510019	Rhum Clément Vieux VSOP mind. 4 Jahre in Eichenfässern gereift Rhum Agricole A.O.C. Martinique, im Etui	40 % vol	70 cl	42,90 €
510130	Rhum Clément Vieux VSOP Limited Design Edition 2022 mind. 4 Jahre in Eichenfässern gereift Rhum Agricole A.O.C. Martinique, im Etui, Sonderausstattung	40 % vol	70 cl	42,90 €
510020	Rhum Clément Vieux XO mind. 6 Jahre in Eichenfässern gereift Rhum Agricole A.O.C. Martinique, im Etui	42 % vol	70 cl	57,90 €
510021	Rhum Clément Vieux 10 Years Old Rhum Agricole A.O.C. Martinique, im Etui	42 % vol	70 cl	78,90 €
510007	Rhum Clément Vieux 15 Years Old Rhum Agricole A.O.C. Martinique, im Etui	42 % vol	70 cl	137,50 €
510057	Rhum Clément Vieux Colonne Créole 3 bis 10 Jahre in Bourbon Casks gereift Rhum Agricole A.O.C. Martinique, im Etui	40,7 % vol	70 cl	87,50 €
510036	Rhum Clément Très Vieux Cuvée l'Elixir Rhum Agricole A.O.C. Martinique, 6 Jahre gereift, im Etui	42 % vol	70 cl	128,95 €
510041	Rhum Clément Très Vieux Millésime 2002 15 Jahre in Bourbonfässern gereift	42 % vol	70 cl	237,95 €
510009	Rhum Clément Très Vieux Millésime 1976 Rare Vintage, Rhum Agricole A.O.C. Martinique, in HK	44 % vol	70 cl	369,95 €
510080	Rhum Clément Moka Torréfié, Single Cask Limited Edition, not filtered, ca. 5 Jahre und 2 Monate gereift Rhum des Antilles Françaises, in GP	41,8 % vol	50 cl	44,90 €
510061	Rhum Clément Rare Cask Collection "Allemagne" 2000 17 Jahre und 10 Monate gereift, limitiert, in HK	44,2 % vol	50 cl	105,00 €
510006	Clément Sirop Sucre de Canne (hochwertiger Zuckerrohr-Sirup)		70 cl	12,45 €
510032	Clément Caribbean Coconut Licor MAHINA COCO Likör aus Martinique auf Rumbasis, wieder verfügbar ab Juli 2023	18 % vol	70 cl	24,20 €
510003	Clément Créole Shrub Liqueur d'Orange Traditionnel Martinique	40 % vol	70 cl	28,90 €
510042	Rum CHAIRMAN'S RESERVE White St. Lucia Distillers	43 % vol	70 cl	24,20 €
510045	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Original St. Lucia Distillers, durchschnittlich 5 Jahre gereift in Whiskey Fässern von Jim Beam, Jack Daniel's und Buffalo Trace	40 % vol	70 cl	25,95 €
510301	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Original "Parrot Edition" St. Lucia Distillers, 1. Auflage der "Eco-Edition", pro verkaufter Flasche werden \$5 für den Schutz von Papageien auf St. Lucia gespendet	40 % vol	70 cl	32,95 €
510043	CHAIRMAN'S RESERVE Spiced Original St. Lucia Distillers mit unverfälschten karibischen Kräutern angereichert, Spirituose	40 % vol	70 cl	26,50 €
510114	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Legacy, im Etui St. Lucia Distillers, not chill filtered destilliert aus Zuckerohrsaft und Melasse, 5 bis 7 Jahre gereift	43 % vol	70 cl	35,00 €
510044	Rum CHAIRMAN'S RESERVE "The Forgotten Casks", im Etui St. Lucia Distillers, not chill filtered, 5 bis 11 Jahre gereift in Whiskey Fässern von Jim Beam, Jack Daniel's und Buffalo Trace	40 % vol	70 cl	43,50 €
510116	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Vintage 2009, im Etui St. Lucia Distillers, not chill filtered	46 % vol	70 cl	59,95 €
510060	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Cuvée 1931, im Etui a celebration of 85 years of St. Lucia rum making St. Lucia Distillers, 7 bis 12 Jahre Lagerung in Bourbon- und Portweinfässern	46 % vol	70 cl	83,90 €
510123	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Master's Selection Vendôme, im Etui St. Lucia Distillers, not chill filtered 15 Jahre gereift, destilliert in 2005, streng limitiert	59,3 % vol	70 cl	91,95 €
510303	Rum CHAIRMAN'S RESERVE Master's Selection Coffey Still, im Etui St. Lucia Distillers, not chill filtered 9 Jahre in Bourbon-Fässern gereift, destilliert in 2011, streng limitiert	46,2 % vol	70 cl	53,95 €
510054	Rum ADMIRAL RODNEY HMS PRINCESSA, im Etui St. Lucia Distillers, 5 bis 9 Jahre in Bourbon-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	45,90 €

510078	Rum ADMIRAL RODNEY HMS MONARCH, im Etui St. Lucia Distillers, 6 bis 9 Jahre in Bourbon- und Port-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	49,95 €
510055	Rum ADMIRAL RODNEY HMS ROYAL OAK, im Etui St. Lucia Distillers, 7 bis 12 Jahre in Bourbon-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	56,95 €
510056	Rum ADMIRAL RODNEY HMS FORMIDABLE, im Etui St. Lucia Distillers, 9 bis 12 Jahre in Bourbon-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	74,50 €
510117	Rum ADMIRAL RODNEY OFFICER'S RELEASE N°2, im Etui, streng limitiert St. Lucia Distillers 11 Jahre in Bourbon-Fässern gereift und Irish Whiskey Cask Finish für 9 Monate	45 % vol	70 cl	65,95 €
CONDE DE CUBA				
560001	CONDE DE CUBA Elixir Punch au Rhum - Elixir Artesanal Cubano, Likör auf Rumbasis	32 % vol	70 cl	22,95 €
560002	Rum CONDE DE CUBA Solera 3 Ron Artesanal Cubano bis 3 Jahre in Eichenfässern gereift	38 % vol	70 cl	24,80 €
560003	Rum CONDE DE CUBA Solera 5 Ron Artesanal Cubano bis 5 Jahre in Eichenfässern gereift	38 % vol	70 cl	25,90 €
560004	Rum CONDE DE CUBA Solera 7 Ron Artesanal Cubano bis 7 Jahre in Eichenfässern gereift	38 % vol	70 cl	28,00 €
560010	Rum CONDE DE CUBA Solera 11 Ron Artesanal Cubano bis 11 Jahre in Eichenfässern gereift, in Tube	38 % vol	70 cl	45,50 €
560006	Rum CONDE DE CUBA Solera 15 "Media Luna" Ron Artesanal Cubano bis 15 Jahre in Eichenfässern gereift, Karaffe in Metallbox	38 % vol	70cl	61,50 €
KIYOMI				
540000	Rum KIYOMI White Japanese Rum, Helios Distillery, Japan	40 % vol	70 cl	39,00 €
540001	Rum TEEDA 5 years old Japanese Craft Rum, Helios Distillery, im Etui	40 % vol	70 cl	69,80 €
540002	Rum TEEDA 21 years old Japanese Craft Rum, Helios Distillery, im Etui, Limited Edition	48 % vol	70 cl	499,00 €
Mezcal				
750500	Mezcal BruXo X Espadín-Barril, Oaxaca	40 % vol	70 cl	32,50 €
750510	Mezcal BruXo No 1 100% Agave Espadín, Oaxaca	46 % vol	70 cl	45,00 €
750520	Mezcal BruXo No 2 (Pechuga) 80% Agave Espadín und 20% Agave Barril, Oaxaca	46 % vol	70 cl	49,95 €
750530	Mezcal BruXo No 3 100% Agave Barril, Oaxaca	46 % vol	70 cl	60,95 €
750540	Mezcal BruXo No 4 60% Agave Cuishe, 30% Agave Barril und 10% Agave Espadín, Oaxaca	46 % vol	70 cl	70,95 €
750550	Mezcal BruXo No 5 100% Agave Tobalá, Oaxaca	46 % vol	70 cl	99,00 €
Tequila				
750107	Tequila OCHO Blanco "La Estancia" 100 % Blaue Weber Agave, Single Estate Tequila, Destileria Los Alambiques	40 % vol	50 cl	31,50 €
750124	Tequila OCHO Reposado "La Mula" 100 % Blaue Weber Agave, Single Estate Tequila, Destileria Los Alambiques	40 % vol	50 cl	33,50 €
LOS ARANGO				
750800	Tequila LOS ARANGO Blanco NEU! Tequileria Corralejo S.A. de C.V.	40 % vol	70 cl	35,95 €
750820	Tequila LOS ARANGO Reposado NEU! Tequileria Corralejo S.A. de C.V., 6 Monate in amerikanischen Eichenholz-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	39,95 €
750840	Tequila LOS ARANGO Añejo NEU! Tequileria Corralejo S.A. de C.V., 13 Monate in amerikanischen Eichenholz-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	48,95 €
750900	LOS ARANGO Kaffeelikör NEU! Kaffeelikör auf Basis von Tequila Blanco, Tequileria Corralejo S.A. de C.V.	40 % vol	70 cl	34,95 €
Scotch Single Malt Whisky				
260001	THE TORRAN Highland Single Malt Scotch Whisky Roderick & Henderson, Edinburgh, mind. 3 Jahre gereift, in Tube	40 % vol	70 cl	29,95 €
260000	THE TORRAN Portwood Cask Finish, Highland Single Malt Scotch Whisky mind. 3 Jahre gereift, danach Finish in Portwood Cask Roderick & Henderson, Edinburgh, in Tube	40 % vol	70 cl	31,95 €
260002	THE TORRAN Sauternes Cask Finish, Highland Single Malt Scotch Whisky 5 Jahre gereift, 6 bis 12 Monate Finish in Sauternes Cask	40 % vol	70 cl	32,50 €
260003	THE TORRAN 5 Years old, Highland Single Malt Scotch Whisky Roderick & Henderson, Edinburgh, in Tube	40 % vol	70 cl	36,50 €

260004	THE TORRAN 10 Years old, Highland Single Malt Scotch Whisky Roderick & Henderson, Edinburgh, in Tube	40 % vol	70 cl	46,95 €
Scotch Single Cask Malt Whisky				
250235	MCCRAE'S Dailuaine Speyside Single Malt Whisky, Single Cask 11 years old, Distilled in 2010, Bourbon Cask, CASK STRENGTH, in Tube	56,1 % vol	70 cl	65,90 €
250232	MCCRAE'S Blair Athol Highland Single Malt Whisky, Single Cask 10 years old, Distilled in 2011, Wine Cask, CASK STRENGTH, in Tube	58,7 % vol	70 cl	71,90 €
250227	MCCRAE'S Inchgower Speyside Single Malt Whisky, Single Cask 12 years old, Distilled in 2008, CASK STRENGTH, in Tube	59,8 % vol	70 cl	79,95 €
250229	MCCRAE'S Caol Ila Islay Single Malt Whisky, Single Cask 10 years old, Distilled in 2010, in Tube	46 % vol	70 cl	87,95 €
250225	MCCRAE'S Caol Ila Islay Single Malt Whisky, Single Cask 8 years old, Distilled in August 2010, Port Barrel Finish, CASK STRENGTH, in Tube	59,5 % vol	70 cl	105,00 €
250237	MCCRAE'S Ardmore Highland Single Malt Whisky, Single Cask 8 years old, Distilled 2013, Refill Barrel, in Tube	46 % vol	70 cl	58,00 €
250238	MCCRAE'S Auchroisk Speyside Single Malt Whisky, Single Cask 11 years old, Distilled in 2010, Bourbon Cask, in Tube	46 % vol	70 cl	60,95 €
250239	MCCRAE'S Benriach Speyside Single Malt Whisky, Single Cask 7 years old, Distilled in 2014, Refill Barrel, in Tube	46 % vol	70 cl	58,00 €
250240	MCCRAE'S Fettercairn Highland Single Cask Malt Whisky 13 years old, Distilled in 2008, Bourbon Cask, CASK STRENGTH, in Tube	56,9 % vol	70 cl	75,00 €
250241	MCCRAE'S Islay Single Malt Whisky, Single Cask, Refill Hogshead 9 years old, Distilled in 2012, CASK STRENGTH, in Tube	57,9 % vol	70 cl	68,00 €
250242	MCCRAE'S Macduff Highland Single Malt Whisky, Single Cask 10 years old, Distilled in 2011, Bourbon Cask, CASK STRENGTH, in Tube	58,6 % vol	70 cl	75,00 €
250245	MCCRAE'S Fettercairn Highland Single Malt Whisky, Single Cask NEU! 14 years old, Distilled in 2008, Wine Cask, CASK STRENGTH, in Tube	46 % vol	70 cl	71,95 €
French Single Malt Whisky				
250400	G. ROZELIEURES Single Malt Whisky "Origine Collection", im Etui Whisky de Lorraine, 4 Jahre in Bourbon- und Cognac-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	34,50 €
250404	G. ROZELIEURES Single Malt Whisky "Subtil Collection", im Etui Whisky de Lorraine, 4 bis 5 Jahre gereift in Cognac- und Bourbon-Fässern und neuen Eichenholz-Fässern aus den Vogesen	40 % vol	70 cl	43,95 €
250401	G. ROZELIEURES Single Malt Whisky "Rare Collection", im Etui Whisky de Lorraine, 5 Jahre in Sherry-, Sauternes- und Cognac-Fässern gereift	40 % vol	70 cl	41,00 €
250402	G. ROZELIEURES Single Malt Whisky "Smoked Collection", im Etui Whisky de Lorraine, 8 Jahre in Sherry Fino-Fässern gereift	46 % vol	70 cl	49,50 €
250403	G. ROZELIEURES Single Malt Whisky "Peated Collection", im Etui Whisky de Lorraine, 8 Jahre in Bourbon-Fässern und neuen französischen Eichenholz-Fässern aus den Vogesen gereift	46 % vol	70 cl	55,00 €
250407	G. ROZELIEURES "Finition" Single Cask Whisky, Limited Edition, im Etui Whisky de Lorraine, 7 Jahre in Bourbon-Fässern gereift und 10 Monate Finish in Vosne-Romanée-Weinfässern	46 % vol	70 cl	65,00 €
250405	G. ROZELIEURES "Finition" Single Cask Whisky, Limited Edition, im Etui Whisky de Lorraine, 6 bis 8 Jahre in Bourbon- und Cognac-Fässern gereift und 1 Jahr Finish in Chassagne-Montrachet-Weinfässern	46 % vol	70 cl	65,20 €
250406	G. ROZELIEURES "Finition" Single Cask Whisky, Limited Edition, im Etui Whisky de Lorraine, 6 bis 8 Jahre in Bourbon- und Cognac-Fässern gereift und 6 Monate Finish in Tokaj-Weinfässern	52 % vol	70 cl	76,50 €
250408	G. ROZELIEURES "Le Parcellaire" Clay Limestone, Single Malt Whisky Mont Poiroux, 3,5 Jahre in neuen Eichenholz-, Bourbon- und Cognac-Fässern gereift Edition Spéciale, in Tube	43 % vol	70 cl	70,00 €
250409	G. ROZELIEURES "Le Parcellaire" Silty Clay, Single Malt Whisky Blanche Terres, 3 Jahre in gebrauchten Bourbon- und Cognac-Fässern gereift Edition Spéciale, in Tube	43 % vol	70 cl	70,00 €
Französischer Obstbrand				
250500	Mirabelle de Lorraine de ROZELIEURES Eau de Vie, mind. 5 Jahre in Edelstahl tanks gereift, Distillerie Grallet-Dupic	45 % vol	50 cl	36,95 €
250501	Poire Williams de ROZELIEURES Eau de Vie, mind. 5 Jahre in Edelstahl tanks gereift, Distillerie Grallet-Dupic	45 % vol	50 cl	36,95 €
250502	Vieille Prune Quetsche de ROZELIEURES Eau de Vie, mind. 5 Jahre in Akazienholz-Fässern gereift, Distillerie Grallet-Dupic	43 % vol	50 cl	36,95 €
Blended Japanese Whisky				
540010	THE TOTTORI Blended Japanese Whisky Matsui Shuzo, Kurayoshi Distillery, Japan, 3 Jahre gereift, im Etui	43 % vol	70 cl	45,90 €
540011	THE TOTTORI Blended Japanese Whisky - Aged in Bourbon Barrels Matsui Shuzo, Kurayoshi Distillery, Japan, 3 Jahre gereift, im Etui	43 % vol	70 cl	52,00 €
540012	FUJIMI Blended Japanese Whisky Matsui Shuzo, Japan, selected by BBC, im Etui	40 % vol	70 cl	41,90 €

540013	HINOTORI 5 years old, Blended Japanese Whisky Aioi Unibio Co. Ltd., Japan, Hekinan Distillery, im Etui	43 % vol	70 cl	60,95 €
American Whiskey				
540020	Whiskey JOE GOT A GUN Small Batch Straight Tennessee Whiskey	40 % vol	70 cl	36,95 €
540021	Whiskey JOE GOT A GUN Single Barrel Straight Tennessee Whiskey	45 % vol	70 cl	42,95 €
540022	Whiskey BIG MOUSTACHE Tennessee Whiskey, 100 Proof, mindestens 4 Jahre gereift	50 % vol	70 cl	48,95 €
540023	Whiskey WILCOX Bourbon Whiskey, Kentucky	40 % vol	70 cl	26,30 €
540024	Whiskey LEWIS & CLARK American Whiskey, Indiana, mindestens 3 Jahre in getoasteten Fässern gereift	40 % vol	70 cl	22,40 €
Irish Whiskey				
540030	FITZWILLIAM Blended Blended Irish Whiskey, Great Northern Distillery, 3-fach destilliert	40 % vol	70 cl	29,95 €
540031	FITZWILLIAM Single Grain Single Grain Irish Whiskey, Great Northern Distillery, 3-fach destilliert	43 % vol	70 cl	29,95 €
540032	FITZWILLIAM Peated Peated Irish Single Malt Whiskey, Great Northern Distillery, 3-fach destilliert	43 % vol	70 cl	41,95 €
540033	FITZWILLIAM Imperial Stout Cask Finish Irish Single Malt Whiskey, Great Northern Distillery, 3-fach destilliert	46 % vol	70 cl	37,90 €
540034	FITZWILLIAM Pot Still Single Irish Pot Still Whiskey, Great Northern Distillery, 3-fach destilliert	46 % vol	70 cl	44,00 €
Likör				
6923	Mathilde Liqueur de France Cassis Schwarze Johannisbeeren-Likör	16 % vol	70 cl	22,90 €
6924	Mathilde Liqueur de France Framboise Himbeer-Likör	18 % vol	70 cl	22,90 €
6926	Mathilde Liqueur de France Pêche Pfirsich-Likör	18 % vol	70 cl	22,90 €
6925	Mathilde Liqueur de France Orange XO Orangen-Likör	40 % vol	70 cl	25,50 €
Alkoholfrei Spirits				
600000	SOBER SPIRITS SOBER RHUM 0,0 % Rhum sans alcool Alkoholfreie Alternative zu Rum, in Frankreich aus echtem Rum hergestellt ab ca. Sommer 2023 verfügbar	0,0 % vol	50 cl	22,95 €
600001	SOBER SPIRITS SOBER GIN 0,0 % Gin sans alcool Alkoholfreie Alternative zu Gin, in Frankreich aus echtem Gin hergestellt ab ca. Sommer 2023 verfügbar	0,0 % vol	50 cl	22,95 €
600002	SOBER SPIRITS SOBER WHISKY 0,0 % Whisky sans alcool NEU! Alkoholfreie Alternative zu Whisky, in Frankreich aus echtem Whisky hergestellt ab ca. Sommer 2023 verfügbar	0,0 % vol	50 cl	22,95 €



Alexandre Gabriel wuchs in Burgund auf und lernte die Destillation durch seinen Großvater. Tradition und Erbe sind Themen, die ihm schon immer am Herzen lagen. Aber wenn ihm jemand, als er als Student das Haus Ferrand besuchte, gesagt hätte, dass er Eigentümer und Masterblender desselben werden würde und es zu einem der dynamischsten und angesehensten Spirituosenunternehmen machen würde... hätte er es geglaubt? Zur Zeit der Gründung von MAISON FERRAND im Jahre 1989 arbeitete Alexandre Gabriel in einer Scheune neben dem verfallenen Château de Bonbonnet, das in den folgenden Jahren renoviert wurde. Doch genau dieser Ort beherbergte fast vier Jahrhunderte Geschichte. Alexandre träumte davon, dieses Erbe wiederzubeleben und widmete sich mit Leidenschaft und Entschlossenheit dieser Aufgabe.

Als arbeitsamer, intuitiver, rationaler und pragmatischer Träumer gelang es Alexandre, FERRAND zu einem durchschlagenden Erfolg in der Welt des französischen Cognac-Handwerks zu verhelfen.

Die Weinberge, die den Stil von FERRAND Cognacs prägen, liegen im Gebiet Angeac/Champagne, im Herzen des Anbaugesbietes Grande Champagne, 1er Cru de Cognac, in dem berühmten Terroir, das die Kenner auch als „Goldene Dreieck“ bezeichnen. MAISON FERRAND besitzt 120 ha in der Region Grande Champagne, hier liegt auch die eigene Destillerie „Château de Roissac“.

In diesem Mikroklima gedeihen die Weinreben für die besten Weine der Grande Champagne. FERRAND verwendet die Rebsorten Ugni Blanc und Colombard. Der Kalksteinboden schenkt Reben und Trauben die Säure, die sie brauchen, um den Grundwein für einen wahrhaft großen Cognac zu erzeugen. Bei FERRAND achten wir auf einen nachhaltigen und umweltschonenden Anbau. Zum Beispiel pflanzt man zwischen die Weinreben ein Gras, das dafür sorgt, dass der Boden gelockert und belüftet und das mikrobielle Leben im Boden gefördert wird. Durch den Mulch der Gräser haben wir zudem einen hervorragenden Dünger. Neuerdings kommen auch tierische Helfer in unseren Weinbergen zum Einsatz. Schafe halten das Gras kurz, so dass hier keine Technik benötigt wird.

Der Wein für den FERRAND Cognac wird langsam in 10 kleinen traditionellen Kupferbrennblasen von maximal 25 Hektolitern Fassungsvermögen destilliert, um so eine optimale Aromenkonzentration zu erhalten. Der Wein wird ungefiltert auf der Hefe „sur lie“ destilliert. Die in der Hefe verbliebenen reichen Aromen geben dem Brand Körper und Bouquet.

Danach erfolgt die 2. Destillation des „Brouillis“ (Rohbrand). Das junge Eau-de-Vie wird nun zur Reife in kleine französische Eichenholzfässer gelegt, die in den sieben Kellern von Logis d'Angeac lagern. Zwei Keller sind trocken – fünf andere feucht, mit den traditionellen Böden aus gestampfter Erde, die eine stabile Luftfeuchtigkeit bewahren. Schattig, nach Norden ausgerichtet, mit dicken Kalkstein-Mauern, bleiben sie das ganze Jahr über kühl - selbst bei der Sommerhitze, die in der Region Cognac nicht selten herrscht.

Während der Alterung reifen die Cognacs von FERRAND in verschiedenen Fasstypen unterschiedlichen Alters. Jeder Fasstyp hat seinen ganz spezifischen Anteil an dem Zusammenspiel von Alkohol, Luft und Eichenholz. Seine besondere Finesse verdankt FERRAND Cognac nicht nur seiner Herkunft und seiner behutsamen Reife, sondern auch der kunstvollen, besonders feinsinnigen und vorsichtigen Komposition der Brände beim Verschnitt.

1840 Original Formula

Alexandre Gabriel hat mit dem Spirituosen- und Cocktail-Historiker David Wondrich diesen Cognac im Stil des 19. Jahrhunderts entwickelt: Eine Neuauflage des klassischen 3-Sterne-Cognacs. Ein bernsteinfarbener Cognac mit einem reichen floralen Duft von Weinblüte und Robinie. Er ist frisch und blumig, mit kräftigem, komplexem Geschmack und Noten von exotischen Früchten. So beeindruckt er optimal in einem Cocktail. Auch pur oder auf Eis ein Genuss!

Art.-Nr. 7629



Ambré

Tasting-Age 6 Jahre

Bernsteinfarben, fast golden, so präsentiert sich dieser Cognac mit einem zarten Bouquet von Vanille, Rosen und Veilchen, das sich zu feinsten Noten von Pflaumen und Aprikosen weiter entwickelt. Am Gaumen lässt er die exquisit ausbalancierten Aromen des Bouquets spürbar werden, die im Finale einige Minuten lang wunderschön nachklingen.

Art.-Nr. 7624



Réserve

Tasting-Age 10 Jahre

Dieser Cognac präsentiert sich tief gelbgolden glänzend. Das Bouquet bezaubert mit feiner Vanille, Noten von getrockneten Rosenblättern und Aprikosenkonfitüre vor aromatischen Anklängen von Walnuss, Zimt und Lakritz. Vollmundig, mit gutem Körper und exzellenter Balance. Die im Bouquet entdeckten Aromen entfalten sich nach und nach am Gaumen. Langer Abgang.

Art.-Nr. 7638



Sélection desANGES

Dieser Cognac ist ein Cuvée aus 25 bis 35 Jahre alten Cognacs. Während der ersten Jahre reifte dieser Cognac in neuen, medium-getoasteten Eichen-Fässern (350 l). Später benutzte unser Kellermeister gebrauchte FERRAND-Fässer (350 l). Am Gaumen ist dieser Cognac äußerst weich und reich. Holzige Eichen-Aromen vereinen sich mit einer schönen Würze von Pfeffer, Curry und Muskatnuss. Später auch nussig-fruchtige Anklänge.

Art.-Nr. 7640



Légendaire

Nur die ältesten und seltensten Schätze des Hauses FERRAND wurden für diesen exquisiten Cognac verwendet. Diese Assemblage feinsten Cognacs reift zudem noch in „Zebra-Fässern“. Aus sehr alten Fässern wurden einige Längshölzer entfernt und durch neue ersetzt. Diese sollen dem Cognac subtile Tannin-Noten geben und seine Eleganz bewahren. Er präsentiert sich cremig, voll, mit einer tollen Tiefe begleitet von würzigen, fruchtigen und holzigen Noten wie Pfeffer, Honig und Weißdorn.

Art.-Nr. 8014



10 Générations

Sonderfüllung zu Ehren von Elie Ferrand - ein exquisites Cuvée, das das Terroir und die Leidenschaft der einstigen Destillateure widerspiegelt. Es reifte in Fässern aus französischer Eiche, 20 % davon waren Sauternes-Fässer. Ein opulenter Cognac, rund und vollmundig mit vordergründigen Eichen- und Pfeffernoten, zu denen sich angenehme Nuancen von gebackener Birne, Honig, Trauben und Gewürznelken gesellen. Sehr nachhaltig, mit feinen Nuancen von frischem Tabak.

Art.-Nr. 7637



10 Générations Portwine-Cask Finish

Diese limitierte Edition reifte insgesamt 10 Jahre. Nach einer ersten Lagerung in Eichenholz-Fässern bekam der Cognac ein Finish in Portwein-Fässern.

Beim Einschenken in das Glas eröffnet sich direkt ein sanfter blumiger sogleich fruchtiger Geruch.

Am Gaumen lieblich und frisch zugleich mit fruchtigen Aromen von dunklen Früchten, wie zum Beispiel reifen Pflaumen. Leichte, süße Portweinaromen runden dieses Geschmackserlebnis ab.

Art.-Nr.: 9989



Single Cask Collection 2021

9 Jahre gereift

Die Single Cask Collection 2021 steht für absolute Ausnahmeabfüllungen, welche die klassische Aromatik von Cognac um neue Horizonte hinsichtlich Duft und Geschmack bezaubernd erweitert.

9 Jahre reifte dieser Single Cask Cognac in französischen Eichenholz-Fässern.

Es wurden insgesamt 156 Flaschen abgefüllt. Im Geschmack besticht er mit kräutrigen trockenen Noten, Tanninen und einer herben Süße.

Art.-Nr. 9419



Single Cask Collection 2022

Finish im Pauillac-Cask

Ein weiterer sehr interessanter Single Cask-Cognac aus dem Hause FERRAND. Dieser reifte insgesamt 10 Jahre, die meiste Zeit in Fässern aus französischer Eiche. Er erhielt zum Ende seiner Reifezeit ein Finish in Pauillac-Fässern. Der Geschmack wird dominiert von würzigen Fruchtaromen, roten Beeren, herber Süße, die an Waldhonig erinnert, Tannine, Mandeln und einem Anflug von Vanille.

Art.-Nr.: 11094



Renegade Barrel N°3

Dieser Eau de Vie de Vin reifte in FERRAND-Fässern und in PLANTATION Rum Jamaica Long Pond Distillery HJC 1996-Fässern.

Ein intensives und fruchtiges Bouquet von Orangen, Guaven und Stachelbeeren wird begleitet von Gebäcknoten, Mandeln und Vanille, sowie einem blumigen Hauch von Geißblättern. Am Gaumen ebenso fruchtig wie in der Nase, mit feinen Noten von Quittenmus, Pfirsichen und Mandarinen, umrundet von einem würzigen Hauch Muskatnuss und Zimt.

Art.-Nr.: 9125



The Collection

Hochwertige Geschenkbox gefüllt mit:
4 kleinen Fläschchen à 100 ml
Cognac FERRAND 1840 Original Formula
Cognac FERRAND Ambré
Cognac FERRAND Réserve
Cognac FERRAND 10 Générations
Art.-Nr. 9333



Pineau des Charentes

Dieser mindestens 18 Monate (davon mindestens 12 Monate im Eichenholz-Fass) gereifte Aperitif besitzt ein intensives, elegantes und komplexes Bouquet. Noten von Honig und Weinblüten mischen sich mit einer Palette aromatischer Früchte wie Pfirsiche, Pflaumen und Feigen sowie Mandeln, Quittenpastete und mit einem Hauch Vanille. Am Gaumen ist er frisch und aromatisch, mit einem ausgewogenen Süß-/Säurespiel und einem langen fruchtigen Abgang.

Art.-Nr. 6661



Was ist überhaupt ein Pineau des Charentes?

Ein Aperitif, der in den Départements Charente und Charente-Maritime in Westfrankreich hergestellt wird. Die Trauben werden am Erntetag frisch gepresst. Die Gärung des unfermentierten Traubenmostes stoppt man später mit Eau-de-Vie de Cognac.

Der Legende nach wurde Pineau 1589 durch Zufall erfunden, als ein Winzer versehentlich Traubenmost in ein für leer gehaltenes Fass goss, das schon teilweise mit Eau-de-Vie, dem Ausgangsprodukt von Cognac, gefüllt war. Das Fass wurde wie üblich im Keller zur Fermentierung gelagert. Als es dann nach einigen Jahren geöffnet wurde, fand sich darin eine klare Flüssigkeit, der heute in der Charente so beliebte Trank.

Dry Orange Curaçao

Dieser Likör verückt mit einem Orangenblüten-Aroma, kombiniert mit kandierter Orangenschale sowie Noten von getoastetem Holz mit Anklängen von gereiftem Cognac. Am Gaumen entfaltet sich köstliche bittersüße und kandierte Orange mit einem Hauch Haselnuss, Bittermandel und Marzipan. Ein reicher, komplexer und ausbalancierter Likör, der Punches, Slings, Fizzes und natürlich auch Cocktails neue Raffinesse verleiht. Er schmeckt vorzüglich auch als Straight up oder auf Eis.

Art.-Nr. 9484



Wissen Sie eigentlich, wie unser Dry Orange Curaçao gemacht wird?

Hergestellt in Zusammenarbeit mit dem Cocktail-Historiker David Wondrich und auf Grundlage eines Rezeptes aus dem 19. Jahrhundert ist er ein traditioneller französischer Triple Sec – drei separate Destillate aus Kräutern, dazu eines aus den Orangenschalen aus Curaçao wurden vermählt mit Brandy und Cognac PIERRE FERRAND.

Im ersten Schritt werden die Schalen der Laraha Bitterorange für eine Woche in Weinbrand eingelegt. Diese Infusion wird anschließend langsam in unseren Pot Stills destilliert. Um ein ganzes Fass dieses Orangendestillates zu produzieren benötigen wir einen ganzen Tag. In einem nächsten Schritt erfolgt die Herstellung einer Infusion aus Kräutern und Früchten hergestellt in Anlehnung an Rezepte aus dem 19. Jahrhundert. Zutaten wie z.B. Mandelschalen, Walnüsse und Dörripflaumen liegen für mehrere Monate in FERRAND Cognac und Brandy.

Natürlich enthält unser Curaçao, wie alle anderen Liköre auch, Zucker. Wir verwenden einen gelagerten, getoasteten Rohrzucker. Unser Curaçao hat einen Zuckergehalt von 180 g/l.

Im vorletzten Schritt vermählt unser Masterblender das Destillat, die Infusion und den getoasteten Zucker mit Brandy und Cognac. Dies reift dann für einige Monate, zusammen mit Orangenschalen, in Fässern aus französischer Eiche.



LANDY

COGNAC

LANDY's einzigartige Qualität ist das Ergebnis einer langen Tradition und der großen Kunst, feinste Cognacs zu erzeugen. Die Weine, die eine optimale Qualität aufweisen müssen, kommen aus den Anbaugebieten Grande Champagne, Petite Champagne und Fins Bois.

LANDY Cognac wird in kleinen Kupferkesseln von 25 Hektolitern gebrannt. Der langsame Brennvorgang „auf den Feinhefen“ garantiert eine optimale, schonende Extraktion der aromatischsten Komponenten der Weine und verleiht dem Cognac seine einzigartig komplexen, konzentrierten Fruchtaromen, die auch noch nach Jahrzehnten der Fassreife spürbar bleiben.

In kühlen Kellern reift der junge LANDY Cognac zuerst in 380-Liter-Fässern aus neuer Limousin-Eiche, die mit ihrem hohen Tannin- und Ligningehalt ideale Voraussetzungen für die Reife feiner Cognacs bieten. Nach etwa einem Jahr wird dann das Eau-de-Vie in ältere Fässer mit sanfterem Tannin umgefüllt; perfekt für die Reife älterer Cognacs, die auf diese Weise keine übermäßigen Holzaromen entfalten.

Dank dieser großen Sorgfalt und minutiösen Arbeit wird LANDY in der ganzen Welt geschätzt - in führenden Restaurants ebenso wie in den besten Privatkellern.

XO No 1

Das Bouquet zeigt sich zunächst zurückhaltend, enthüllt nach und nach jedoch viele zarte Nuancen von Sandelholz, Tabak, Leder und Pflaumen. Am Gaumen präsentiert dieser Cognac sich mit einer außergewöhnlichen aromatischen Tiefe und guter Balance und mit einem minutenlangen Nachklang.

Art.-Nr. 9445





Die Spitzenweine für unseren Cognac CLAUDE CHATELIER stammen aus den besten Lagen des Cognac-Anbaugebietes. Es werden die für Cognac typischen Rebsorten Ugni Blanc und Colombard verarbeitet. Die Destillation erfolgt ohne chemische Zusätze nach einer uralten, traditionellen und hausinternen Methode in zwei separaten Brennvorgängen. Kupfer Pot Stills mit 25 Hektolitern Fassungsvermögen kommen zum Einsatz. In feucht-kühlen Kellern werden die Brände in neuen kleinen Limousin-Eichenholz-Fässern gelagert. Die unbenutzten gerbstoffreichen Fässer geben den jungen Destillaten eine ideale Struktur für die Reifephase. Nach zwei Jahren wird der junge Weinbrand in ältere Fässer umgefüllt. Dank der milden Gerbstoffe dieser Fässer kann der Cognac auf weiche und harmonische Weise altern ohne übermäßige Holzaromen zu entwickeln. Danach erfolgt der Verschnitt zu feinen, ausgewogenen Qualitäten, die in exklusive Flaschen abgefüllt werden.

VS

Dieser fabelhafte Cognac reifte mindestens 2 Jahre lang in Limousin-Eichenholz-Fässern in kühlen Kellern. Die Farbe gleicht feinstem Gold. Mit einem feinen und harmonischen Bouquet mit Aromen von Blumen und Orangen erinnert er an den Geruch frisch gelesener Trauben. Er ist außergewöhnlich mild am Gaumen. Auch hier werden Noten von Blumen, Orangen sowie reifen Trauben deutlich.
Art.-Nr. 7633



VSOP

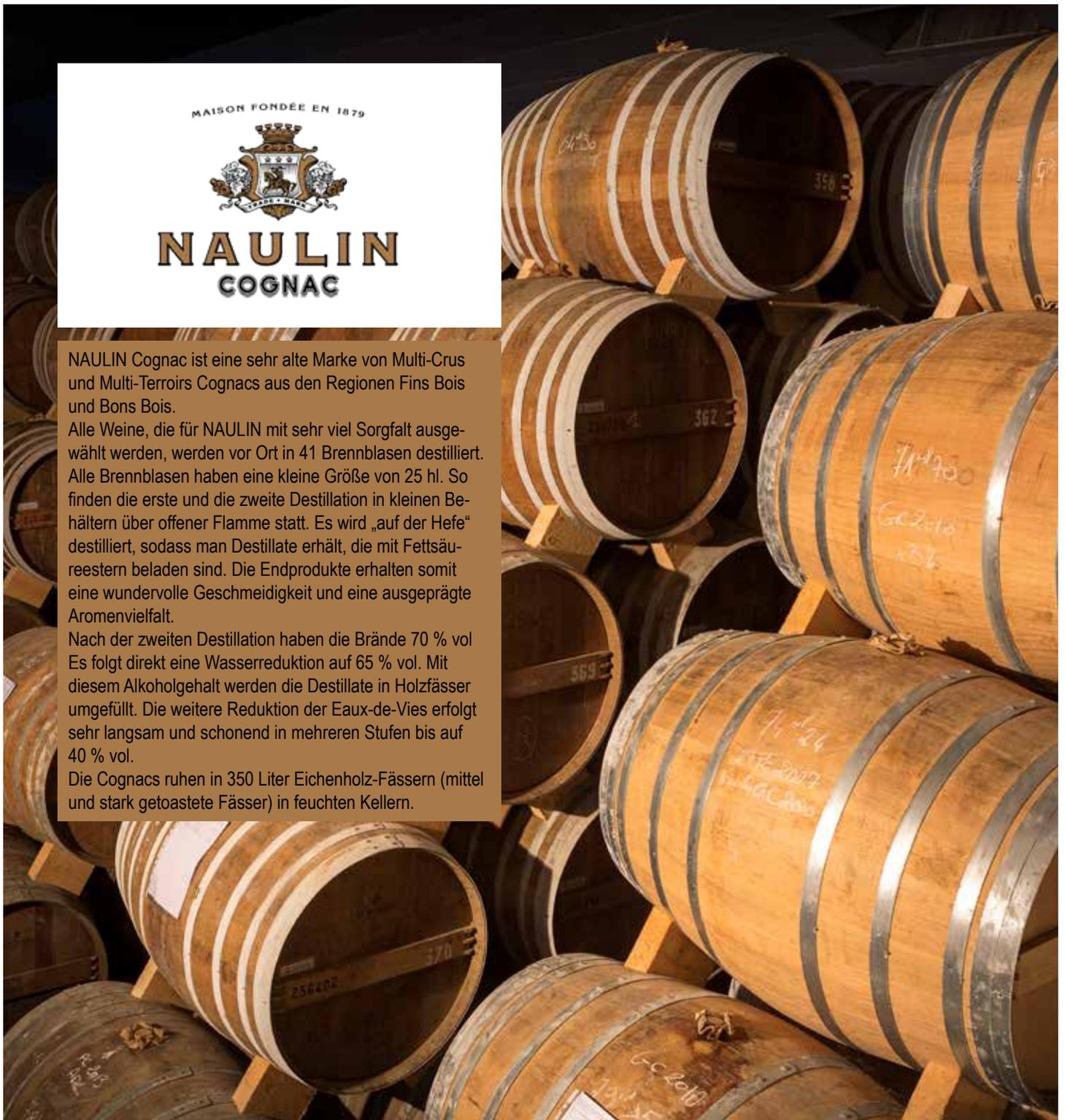
Dieser Cognac reifte in Limousin-Eichenholz-Fässern in kühlen Kellern für mindestens vier Jahre. Er besitzt eine sehr schöne Farbe alten Goldes und ein charakteristisches Bouquet seiner Herkunft, in dem sich ein bemerkenswertes Gleichgewicht von Blumen und Früchten gebildet hat. Am Gaumen ist er gleichzeitig weich und harmonisch mit edlen Aromen von Honig, Orangen und Zitronen.
Art.-Nr. 7627



XO Extra

Dieser im Limousin-Eichenholz-Fass gelagerte und gealterte Cognac gelangt durch seine langsame und natürliche Verdunstung zu seiner feurigen Farbe. Er reifte mindestens 10 Jahre. Es ist ein eleganter Cognac mit einer außergewöhnlichen aromatischen Geschmackslänge. Er verzückt durch seinen milden Geschmack von Vanille, eingelegten Früchten sowie "Rancio", der mit zunehmender Alterung des Cognacs in den Eichen-Fässern an Intensität gewonnen hat.
Art.-Nr. 6647





NAULIN Cognac ist eine sehr alte Marke von Multi-Crus und Multi-Terroirs Cognacs aus den Regionen Fins Bois und Bons Bois.

Alle Weine, die für NAULIN mit sehr viel Sorgfalt ausgewählt werden, werden vor Ort in 41 Brennblasen destilliert. Alle Brennblasen haben eine kleine Größe von 25 hl. So finden die erste und die zweite Destillation in kleinen Behältern über offener Flamme statt. Es wird „auf der Hefe“ destilliert, sodass man Destillate erhält, die mit Fettsäureestern beladen sind. Die Endprodukte erhalten somit eine wundervolle Geschmeidigkeit und eine ausgeprägte Aromenvielfalt.

Nach der zweiten Destillation haben die Brände 70 % vol. Es folgt direkt eine Wasserreduktion auf 65 % vol. Mit diesem Alkoholgehalt werden die Destillate in Holzfässer umgefüllt. Die weitere Reduktion der Eaux-de-Vies erfolgt sehr langsam und schonend in mehreren Stufen bis auf 40 % vol.

Die Cognacs ruhen in 350 Liter Eichenholz-Fässern (mittel und stark getoastete Fässer) in feuchten Kellern.

XO

Dieser XO reifte etwa 13 bis 15 Jahre in Eichenholz-Fässern (350 l). Eine kraftvolle Verbindung von blumigen Noten (getrocknete Rosenblätter), fruchtigen Tönen (Pflaumen und kandierte Früchte) und würzigen Anklängen (Lebkuchen und Schokolade). Am Gaumen sehr angenehm mit einem ausgeprägten Geschmack von altem Portwein. Raffiniertes und komplexes Finish.

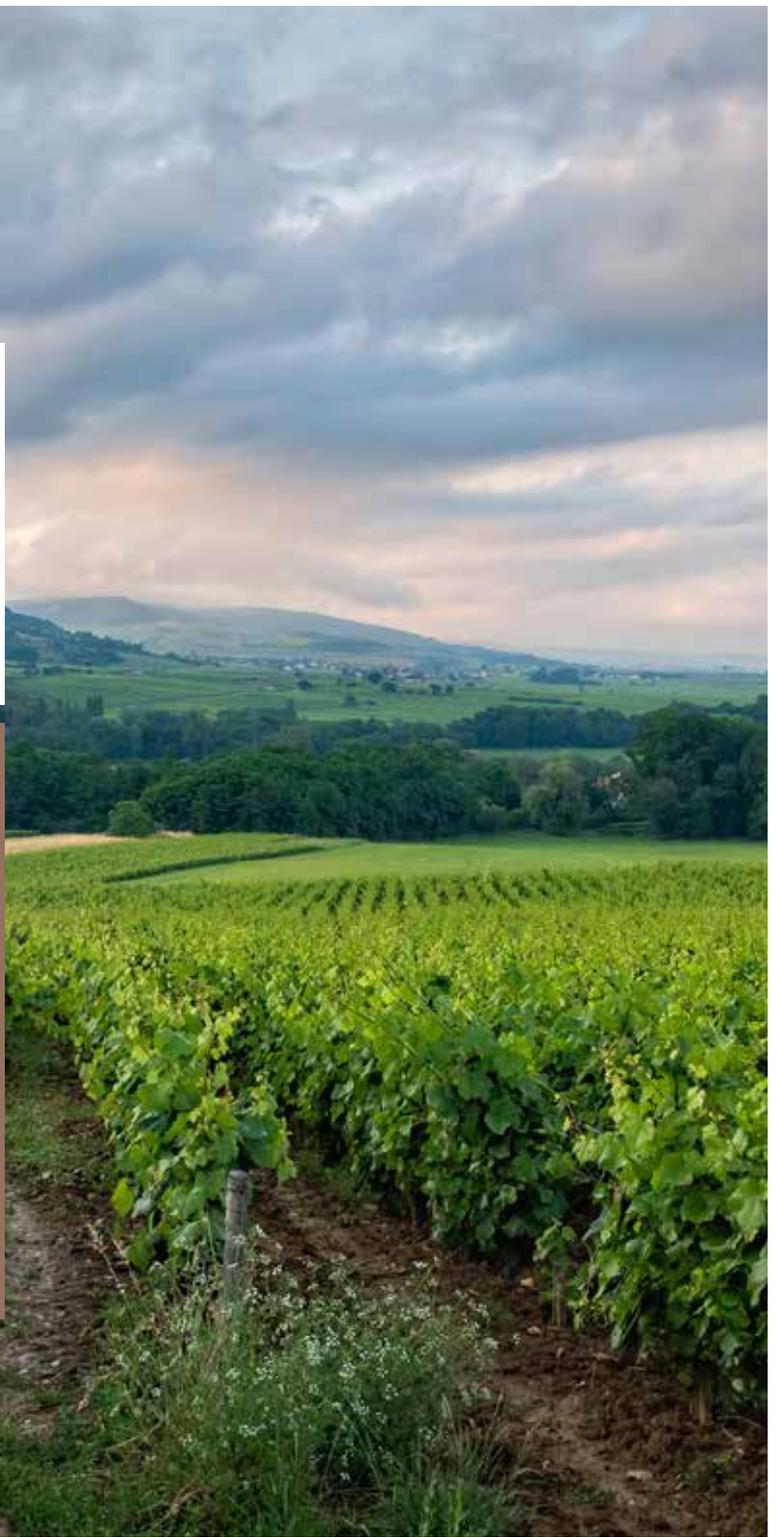
Art.-Nr. 810002





Armagnac CERBOIS wird nur aus Trauben von Weinbergen der Region Maignan-Eauze im Herzen des Anbau-gebiets Bas Armagnac in Frankreich produziert. Der Boden besteht aus rotem Sand mit Spuren von Ton und bringt dem Armagnac ein besonders feines und rundes Bouquet. Mit dem Alter entfaltet er eine unvergleichliche Fülle an Aromen. Grundlage für unsere Armagnacs sind Weißweine, die aus den Rebsorten Ugni Blanc und Baco Blanc gekeltert werden.

Nach der Vergärung werden sie ein Mal in traditionellen Brennblasen destilliert. Nach der Destillation wird der junge Armagnac in neue Eichenholz-Fässer mit einer Größe von 400 Litern gelegt. In den kleinen kühlen und feuchten Kellern reifen die Brände und werden dort nach einiger Zeit zum Veredeln in ältere, weniger tanninhaltige Fässer umgelagert. Sie ruhen dort jahrelang und verbinden sich dank einer langsamen Oxydation mit dem Holz.



VSOP

Tasting-Age 6 - 8 Jahre

CERBOIS VSOP ist ein feiner Armagnac mit Aromen von Veilchen und Vanille sowie mit einem Hauch von Pflaume.

Er ist sehr harmonisch und ausgeglichen am Gaumen.

Art.-Nr. 1892



XO

Tasting-Age 18 - 22 Jahre

Dieser Armagnac XO überzeugt mit interessanten Eindrücken von Backpflaumen, Pfirsichen und Nüssen.

Am Gaumen ist er angenehm weich mit einer harmonischen Beständigkeit.

Art.-Nr. 600110





CHATEAU DE 
LAUBADE
B A S A R M A G N A C

Firmensitz und Produktions-Standort ist das Château de Laubade. Das Château wurde im Jahre 1870 erbaut und steht im Herzen des Anbaugebiets Bas Armagnac in Frankreich. Es handelt sich um die beste Anbauregion für Armagnac. Château de Laubade ist heute mit 105 Hektar Anbaufläche das größte Weingut in diesem Anbaugebiet. Die Familie Lesgourgues besitzt das Schloss seit 1974. Heute sind Arnaud und Denis Lesgourgues die dritte Generation.

LAUBADE ist eines der wenigen Weingüter, das die 4 traditionellen Rebsorten für Armagnac verwendet. Diese sind: Ugni Blanc (47 %), Baco Blanc (31 %), Folle Blanche (12 %) und Colombar (10 %). Ebenfalls werden auch andere Rebsorten, wie Le Plant de Graisse und Clairette de Gascogne verarbeitet. Mit dem Anbau von mehr als 30 Hektar der Rebsorte Baco Blanc verwendet LAUBADE mit Leidenschaft und Traditionsbewusstsein die wohl typischste Rebsorte der Region Armagnac.

Destilliert wird in dem hauseigenen Pot Still. Hierdurch können die Aromen der Weine optimal extrahiert werden. LAUBADE ist der einzige Produzent in Armagnac, der seine eigenen Fässer herstellt.

Verwendet wird das Holz der Gascogne-Eiche, das 3 Jahre lang an der frischen Luft getrocknet und schließlich vom Böttcher des Hauses zu Fässern weiter verarbeitet wird. LAUBADE gilt seit 2010 als einziger Armagnac-Hersteller mit „World Class Distillery“-Auszeichnung. Das Haus gewann während der letzten 30 Jahre mehr als 250 Medaillen und Preise.

Blanche Armagnac

Mit viel Sorgfalt wird dieser weiße Armagnac destilliert, um so viele Aromen wie möglich zu extrahieren. Gelagert wird der Brand in Edelstahltanks, damit die ursprüngliche Frische und aromatische Intensität erhalten bleiben. Es wurde ausschließlich die Rebsorte Folle Blanche verwendet, die für ihre frischen, blumigen und weichen Eaux-de-Vie bekannt ist.

Genießen Sie diesen Blanche Armagnac gekühlt oder in einem hervorragenden Cocktail.

Art.-Nr. 610110



Signature

Für diesen Armagnac wurden nur die besten Trauben der Rebsorten Ugni-Blanc und Folle Blanche sowie ein kleiner Anteil von Colombard und Baco Blanc verarbeitet. Alle Trauben stammen ausschließlich von den betriebseigenen Weinbergen. Ein Teil des Cuvées reifte in „Second Fill“-Fässern, in denen zuvor trockener Weißwein der Familie lagerte. Diesen Fässern hat der Signature seine Weichheit und Samtigkeit zu verdanken. Ein komplexer, fruchtiger Geschmack mit Vanille, Holz- und Röstaromen.

Art.-Nr. 610000



VSOP

Dieser VSOP ist ein Cuvée aus mehr als 20 verschiedenen Eaux-de-Vie. Diese lagen zuvor 6 bis 12 Jahre in Gascogne-Eichen-Fässern, um eine besonders feine Reifung gewährleisten zu können. Der Armagnac wurde ein Mal aus den Rebsorten Ugni-Blanc und Baco Blanc destilliert. Reife Früchte, wie Pflaumen sowie Gebäck- und Vanillenoten prägen den süßen, delikaten Geschmack.

Genießen Sie diesen VSOP als Digestif, Aperitif oder auch zusammen mit einem leichten Kaffee.

Art.-Nr. 610010 + 610020 + 610240



Art.-Nr. 610010



Art.-Nr. 610020



Art.-Nr. 610240

XO

15 bis 25 Jahre Zeit wurde den über 40 Bränden gegeben um zu hervorragenden Armagnacs zu reifen. Die Lagerung erfolgte, wie fast immer bei LAUBADE in Gascogne-Eiche. Für diesen XO wurden fast ausschließlich Trauben der Sorte Ugni Blanc verwendet.

Ein Armagnac, der den Gaumen mit seiner Feinheit, Eleganz und Vielfältigkeit verwöhnt. Warme Aromen, wie geröstete Nüsse und Brot sowie Vanille werden deutlich. Das Finish ist extrem lang, bis zu 15 Minuten.

Art.-Nr. 610040 + 610050



Art.-Nr. 610040



Art.-Nr. 610050



XO Extra Single Estate

Dieser besondere XO wurde aus den ältesten Vorräten der Familie Lesgourgues kreiert. Er ist ein Cuvée aus circa 50 verschiedenen Bränden mit einem Mindestalter von 35 Jahren. Dieser Armagnac gilt als die Quintessenz aller Cuvéés des Hauses.

Der Geschmack ist außergewöhnlich. Er ist reich an Aromen, wie z.B. Honig, Lebkuchen, Tabak, Zedernholz und kandierte Früchte. „Komplex, reichhaltig und eine wahre Delikatesse“ beschreiben den LAUBADE Extra wohl am besten.

Art.-Nr. 610060



Intemporel N° 5

Für den Intemporel N°5 wurden überwiegend Baco Blanc-Trauben (43 %) aus dem eigenen Anbau verarbeitet. Nach der Single-Destillation reiften die Eaux-de-Vie für 20 bis 30 Jahre in Gascogne-Eiche, bevor sie dann miteinander verschnitten wurden.

Am Gaumen ist dieser Armagnac äußerst komplex und kräftig, verliert aber nicht an Eleganz. Aromen von kandierten Früchten stehen im Vordergrund.

Art.-Nr. 610071



L'AGRICOLE

Im Herbst 2012 wurden die Trauben (Ugni Blanc und Baco Blanc) für diesen Armagnac geerntet, gereift und gebrannt. Destilliert wurde in einem sogenannten „Alambic Armagnacais“ (Pot Still). Die Destillate reifen dann für 6 Jahre in Fässern aus Gascogne-Eiche (430 l). Ein Finish erfolgte 6 Monate in Ex-Rhum Agricole Fässern von den Häusern Clément und JM (Martinique). Besonders zarte Noten von Vanille, kandierten Früchten und Gebäck mit einer schönen Rundheit und Länge.

Art.-Nr. 610011



XF Chauffe Extra Forte

Nach einer kontinuierlichen Destillation reifte der Brand in einem einzigen 420-Liter-Fass aus französischer Gascogne-Eiche, das in der Kuferei der Familie Doreau extra stark getoastet wurde. Danach reifte der Brand in einem feuchten Keller des Châteaux. Dies ermöglichte ihm eine gute Holzaromen-Aufnahme. Von dieser Spezialität gibt es nur 943 Flaschen.

Der Geschmack ist cremig, frisch und lebhaft. Angenehme Holz- und Raucharomen und ein äußerst langes Finale.

Art.-Nr. 610012



Bourbon Cask

Diese limitierte Ausgabe ist das Ergebnis einer einfachen Destillation von Baco-Trauben sowie einer doppelten Reifung: zunächst in einem neuen Eichenholz-Fass aus der Gascogne und dann in einem First-Fill Bourbon-Fass. Von diesem Single Cask Bas Armagnac wurden 1356 Flaschen abgefüllt.

Sowohl im Bouquet als auch am Gaumen werden sehr reiche und volle Aromen von kandierten Früchten, Gewürzen und feinem Eichenholz vermisch.

Art.-Nr. 610400



Vintage 1979/1972/1971/1961

Die besonderen Spezialitäten von LAUBADE werden mit 40 % vol abgefüllt. Diese Vintages sind allesamt im Geschmack äußerst weich und gehaltvoll. Sie bieten dem Genießer viel Komplexität und Vielfalt.

Art.-Nr. 610190, 610232, 610281, 610283



Floc de Gascogne White

Nach einem Rezept aus dem 16. Jahrhundert wird dieser Dessertwein hergestellt. Frischer Traubensaft aus 50 % Colombar-Trauben und 50 % Ugni Blanc-Trauben wird mit jungem Armagnac vermischt. Im Geschmack sehr spritzig mit Noten von weißen Trauben, Akazienhonig und grünen Äpfeln sowie leichte Würznoten.

Leicht gekühlt als Aperitif oder in einem Cocktail ist er ein wahrer Hochgenuss!

Art.-Nr. 610150



Floc de Gascogne Red

Aus dem 16. Jahrhundert stammt das Rezept für diesen Floc de Gascogne. Es ist ein Cuvée aus frischem roten Traubensaft und jungem Armagnac. Nach der Verblendung lässt man den Floc bis zum Winter ruhen. Danach wird er mit höchster Sorgfalt behandelt: Klären, Filterung und Kaltstabilisierung.

Am Gaumen zeigt er sich sehr rund und vollmundig mit Aromen von reifen, roten Früchten. Am besten genießen Sie einen Floc de Gascogne leicht gekühlt als Aperitif oder in einem Cocktail!

Art.-Nr. 610160



Vieille Eau-de-Vie de Prune

Mit größter Sorgfalt wählt man die Pflaumen (4 verschiedene Sorten) für diesen Brand aus. Die Früchte werden sehr behutsam gepresst, damit die Steine nicht zerdrückt werden. Die Fermentation ist mit 6 bis 7 Wochen sehr lang. Jede Pflaumensorte wird einzeln für sich destilliert, somit können die Aromen jeder Sorte ganz individuell herausgestellt werden. Ebenfalls jedes Eau-de-Vie reift für sich in Eichen-Fässern für 6 bis 12 Monate. Diese Spezialität ist wunderbar fruchtig mit einer angenehmen Süße.

Art.-Nr. 610170





DARON

C A L V A D O S

Calvados DARON ist ein Produkt aus dem „Pays d’Auge“, einer Region im Nordwesten Frankreichs, die dafür bekannt ist, die besten Qualitäten zu produzieren.

Die Apfelbäume wachsen auf Lehm-/Kalkböden. Für einen ausgewogenen und harmonischen Calvados benötigt man bittere und bittersüße Apfelsorten, u.a. „Bisquets“, „Bedan“, „Petit Joly“ und „Saint Martin“, damit sich der nötige Aromenreichtum entwickeln kann. Die Zugabe von Birnen gibt dem Aroma einen frischen Charakter sowie Finesse und Eleganz. Es wird ausschließlich der Saft der ersten Pressung verarbeitet.

Die Destillation wird sofort nach Abschluss der Gärung durchgeführt, um so die Aromenvielfalt zu erhalten. Der frische Cidre wird zwei Mal in kleinen Charentaiser Kupfer-Brennblasen destilliert. Danach reift der Calvados in kleinen gebrauchten Limousin-Holz-Fässern. Wenn es an der Zeit ist, vermählt der Kellermeister die Brände aus den verschiedenen Fässern zu einem ausgewogenen Calvados.

Fine Tasting-Age 5 Jahre

Dieser Calvados reift in Holz-Fässern unmittelbar auf dem Erdboden in alten, feuchten und temperierten Kellern. Dieses trägt wesentlich dazu bei, dass der Calvados DARON seine von Kennern geschätzte aromatische Lieblichkeit entwickeln kann. Er hat ein angenehmes Apfelbouquet, ist fruchtig und rund - ohne jedoch aggressiv zu sein. Er ist außergewöhnlich langanhaltend im Geschmack mit feinen Apfel- und Birnenaromen.

Art.-Nr. 7639





Bei Maison Coquerel produziert man Calvados noch immer in Anlehnung an die alte Normandie-Tradition mit Hilfe modernster Technologie.

Ausschließlich die besten Apfelsorten, die die Normandie in Frankreich zu bieten hat, werden nach der Ernte gewaschen, zerstampft und zu Mus verarbeitet. Es wird durch eine Presse befördert und der dadurch erzeugte Apfelsaft heißt Most. Über mehrere Monate gärt dieser Most nun auf natürliche Weise, indem der Zucker allmählich zu Alkohol umgewandelt wird. Es entsteht Apfelwein. Nach der Fermentation destilliert man diesen zu Eau-de-Vie de Cidre (Apfelbrand).

Gebrennt wird in 3 Kupfer Column Still-Brennapparaten. Schließlich reift der Calvados in Eichenholzfässern (Limousin-Eiche). Um eine Flasche Calvados (70 cl, 40 % vol) zu produzieren, werden 6 kg Äpfel bzw. 5 Liter Apfelwein benötigt.

Alle Eau-de-Vie-Produkte von Coquerel sind AOC-zertifiziert und sämtliche Obstgärten, mit denen das Haus zusammen arbeitet, sind von der INAO (Nationales Institut für Ursprungsbezeichnung) anerkannt.

VS

Für dieses Cuvée reife der Calvados mindestens 2 Jahre in neuen Eichenholz-Fässern (Limousin-Eiche).

Er präsentiert sich mit einem äußerst frischen Bouquet mit Noten von Äpfeln und Cider.

Am Gaumen ist er frisch und fruchtig und wird begleitet von wunderbaren süßen Vanille-Anklängen. Tipp: Servieren Sie diesen jungen Calvados am besten pur oder auf Eis. Er eignet sich auch als Premium-Cocktailbasis.

Art.-Nr. 280000



VSOP

Für dieses Cuvée reife der Calvados mindestens 4 Jahre in neuen Eichenholz-Fässern.

Er besitzt ein äußerst komplexes Bouquet mit Noten von kandierten Früchten und Ingwerbrot, die sich zu Holz und Vanille weiter entwickeln. Geschmeidig und strukturiert mit feinen Fruchtakzenten und angenehm weichen Würzaromen am Gaumen. Servieren Sie diesen VSOP am besten pur oder auf Eis. Er eignet sich auch als Premium-Cocktailbasis.

Art.-Nr. 280028



XO

Dieser Calvados reife 6 bis 10 Jahre in gebrauchten Eichen-Fässern, die verantwortlich für die reichen Aromen und eine natürliche Eleganz sind. Ein rundes und fruchtiges Bouquet zeichnet diesen Calvados XO aus.

Er verückt am Gaumen mit Aromen von kandierten Äpfeln und Haselnüssen, die sich im Verlauf zu Zitronen, dunkler Schokolade und Karamell weiter entwickeln.

Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Art.-Nr. 280002



Pomme d'Eve

Die Calvados für diese Spezialität reifen 2 bis 5 Jahre in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern. Wie kommt der Apfel in die Flasche? Zu Beginn des Wachstums werden die Flaschen über die noch sehr kleinen Früchte gestülpt und in den Baum gehängt, damit die Äpfel weiter in den Flaschen wachsen können.

Am Gaumen zeigt sich dieser Calvados trocken mit einer dezenten Fruchtsüße. Eine animierende säuerliche Frische kombiniert sich dazu sehr harmonisch.

Art.-Nr. 280099



15 ans

Eine außergewöhnliche Weichheit und Raffinesse zeichnen diesen 15-jährigen Calvados aus. Er reife in gebrauchten Eichenholz-Fässern.

In der Nase zeigt er sich zunächst äußerst kraftvoll und frisch. Schnell folgen aber warme Noten von Vanille, Schokolade und Rancio. Am Gaumen herrscht eine feine Verbindung allerfeinster Aromen von Äpfeln, Honig und Vanille vor.

Art.-Nr. 280018



20 ans

Dies ist ein Cuvée von 20-jährigen Calvados-Sorten, die sorgfältig vom Kellermeister ausgewählt wurden, um dem Liebhaber eine Geschmacksexplosion und einen wunderbar langen Abgang am Gaumen zu bieten. Sie reifen in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern.

Am Gaumen zeigt sich eine schöne Balance zwischen Aromen (Äpfel, Früchte) und Länge. Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Art.-Nr. 280020



Single Cask 10 ans

Die Äpfel für diesen Single Cask Calvados wurden 2009 geerntet. Der Sommer und der Herbst im Jahr 2009 waren perfekt für den Anbau von Äpfeln und Birnen in der Normandie. Schöner Sonnenschein und leichter Regen sorgten für große Früchte mit hohem Zuckergehalt. Ca. 10 Jahre reifte der Calvados, 8 davon in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern und weitere 2 Jahre in alten Pommeau-Fässern. Am Gaumen überzeugt er mit Noten von Bratäpfeln, süßen Mandeln und Pudding.
Art.-Nr. 280110



Single Cask 24 ans

Die Äpfel für diesen Single Cask Calvados wurden 1995 geerntet. Ein ungewohnt heißer und trockener Sommer sorgte für einen sehr aromatischen Brantwein mit großem Alterungspotenzial. Ca. 24 Jahre reifte der Calvados in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern und wurde Ende 2020 in Fass-Stärke abgefüllt. Am Gaumen überzeugt dieses Eau-de-Vie mit Noten von Karamell, Mokka, gerösteten Nüssen und Tabak.
Art.-Nr. 280124



Single Cask 30 ans

Nach der Destillation im Kupfer Column Still reifte der Calvados 30 Jahre in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern. In der Nase herrscht ein perfektes Gleichgewicht zwischen warmen Äpfeln, Karamell und einem Hauch von Holz. Ein wunderbarer Calvados, der trotz seines Alters eine feine Frische besitzt und mit Noten von Bratäpfeln, Haselnüssen, Feigen und feinen Tanninen zu überzeugen weiß.
Art.-Nr. 280005



Single Cask 31 ans

Die Äpfel für diesen Single Cask Calvados wurden 1988 geerntet. 1989 wurde dann im Kupfer Column Still destilliert. Ca. 31 Jahre reifte der Calvados in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern und wurde Ende 2020 in Fass-Stärke abgefüllt. Dies ist eine sehr alte Qualität, die eine schöne Frische bewahrt, mit Noten von kandierten Zitrusfrüchten (Grapefruits, Zitronen), zarter Bitterkeit und reifen Äpfeln, die sich zu weißem Pfeffer und kräftig aromatischen Blumen (Geißblatt, Lilie) weiter entwickeln.
Art.-Nr. 280131



The Cask Finish Collection

Bourbon-Barrel Finish

Nur 2000 Flaschen gibt es von dieser ersten Edition der Single Casks von Coquerel, ein Cuvée von verschiedenen Calvados, die zwischen 4 und 7 Jahre in Eichenholz-Fässern lagerten. Das Finish erfolgte für 14 Monate in Bourbon-Fässern. Diese Spezialität verblüfft mit einem komplexen Geschmack von Butter und Bratäpfeln sowie Honig und Schokolade. Genießen Sie diesen Calvados pur (zum Essen) oder in einem Cocktail!
Art.-Nr. 280006



The Cask Finish Collection

Pommeau-Barrel Finish

Ein Cuvée von verschiedenen Calvados, die alle für 7 Jahre in Eichenholz-Fässern lagerten. Das Finish erfolgte für 6 Monate in Ex-Pommeau-Fässern. Pommeau ist ein traditioneller Aperitif der Normandie. Frisch gepresster Apfelsaft wird hierbei mit jungem Calvados verblendet bevor er dann in Eichenholz-Fässern reift. Ein intensiver Geschmack mit Aromen von Cider, Honig und Mandeln.
Art.-Nr. 280027



The Cask Finish Collection

Rum-Barrel Finish

Eine sehr limitierte Auflage von Coquerel. Es wurden nur 723 Flaschen abgefüllt. Dieser Calvados lagerte insgesamt 5 Jahre. Nach der ersten Reifung in Eichenholz-Fässern folgte ein Finish in Rum-Fässern.

In der Nase entwickeln sich intensive Noten von Kräutern und frischem Cider. Geschmacklich begeistert diese Limited Edition mit lebhaften Aromen von frischem Cider und Grapefruits.

Art.-Nr. 280133



The Cask Finish Collection

Portwein-Barrel Finish

Dieser Calvados reifte zunächst 5 Jahre in Eichenholz-Fässern und danach folgte ein 9-monatiges Finish in Portwein-Fässern. In der Nase entwickeln sich intensive Noten von Kirschen und exotischen Früchten. Geschmacklich begeistert diese Limited Edition mit einem runden Mundgefühl von reifen Äpfeln, herben Gewürzen und kandierten Früchten. Das Finish ist geprägt von Tannin- und Haselnuss-Noten sowie einer herben Fruchtsüße.

Art.-Nr.: 280132



1973

Über die vielen Jahre der Reifung konnte dieser Calvados seine ganze Persönlichkeit entwickeln. Dieser Jahrgang präsentiert Aromen, die sich nicht wesentlich von einem traditionellen Calvados unterscheiden. In der Nase offenbart sich ein Duft von Mandeln, Äpfeln, Orangen und Bierhefe. Am Gaumen zeigt er tanninhaltige Noten und eine schöne fruchtige Süße. Das Finish ist lang mit etwas Bitterkeit. Der Calvados wurde nicht nachgesüßt oder gefärbt. Dies gilt für alle Jahrgänge von Coquerel.

Art.-Nr. 280073



1956

Dieser Calvados wurde traditionell in einem Column Still destilliert. Er ist einer der ältesten Calvados von Coquerel. Er reifte ca. 60 Jahre ausschließlich in sehr alten Fässern in dem ältesten und feuchtesten Keller von Coquerel. Er bietet eine sehr lebendige Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten (Tangerinen, Orangen) sowie Schokolade und Muskatnuss. Am Gaumen zeigt er sich sehr rund mit angenehmen Tanninnoten und schöner Säure. Äußerst langes Finish.

Art.-Nr. 280011



Pommeau de Normandie

Coquerel Pommeau de Normandie ist ein französischer Aperitif.

Er wird aus einer Mischung von frisch gepresstem Apfelsaft (drei Viertel) und 70 %igem Calvados (ein Viertel) hergestellt, der mindestens 14 Monate in französischen Eichenfässern reifte.

Der Pommeau präsentiert sich mit einem tollen Apfelaroma und mit einer angenehmen süßlichen Bitterkeit. Im Finale kommen noch Honig- und Pflaumen-Noten hinzu.

Art.-Nr. 280014



Eau-de-Vie de Cidre

Erst ab den 1970er Jahren wurde begonnen Apfelbrand mindestens 2 Jahre in Eichenholz-Fässern zu lagern (verpflichtende AOC-Regelung). Zuvor wurde er nicht gereift und hatte in der Regel einen recht hohen Alkoholgehalt. Dieser Eau-de-Vie von Coquerel spiegelt die Jahre vor den 70er Jahren wider.

Am Gaumen vollmundige und weiche Aromen von Äpfeln, Apfelkompott und gebackenen Früchten.

Art.-Nr. 280200





Pierre Martin Neuhaus, Inhaber der Destillerie Coquerel in Frankreich, in der die erstklassigen Calvados produziert werden, hegt eine große Leidenschaft für Indien. Der Reichtum der indischen Kultur und die Vielfalt der Aromen und Gewürze der regionalen Küche brachten ihn auf die Idee „seine“ Normandie mit eben diesem vielfältigen und genussvollen Indien in einem Gin zu vereinen. Nach aufwendiger Recherche und Forschung entstand der Gin „Normindia“, der die Aromen beider Provenienzen perfekt miteinander verbindet. Entstanden ist ein frischer und fruchtiger Gin, der an einen jungen Calvados der Destillerie erinnert.

POMATIUM Gin stammt ebenfalls aus der Destillerie Coquerel und wird auf ähnliche Weise produziert.

Normindia

Die Destillation der Gins erfolgt in dem Kupfer Column Still, in dem sonst der Calvados destilliert wird. 15 Botanicals werden fein dosiert und vor der Destillation mazeriert: Wacholder, Äpfel, Orangen, Koriander, Zimt, Gewürznelken, Ingwer, Lilien und 7 weitere geheime Gewürze. Am Gaumen zeigt sich dieser Gin sehr rund, weich und fruchtig, mit schönen intensiven Noten von Äpfeln. Das Finale ist lang, mit würzigen und floralen Noten.

Art.-Nr. 280013



Pamplémousse

8 Botanicals werden für diesen Gin fein dosiert und vor der Destillation 4 bis 12 Tage mazeriert. Folgende Botanicals werden für diesen Gin verwendet: Wacholder, Orangen, Pampelmusen, Koriander, Nelken, Ingwer, Zimtstangen sowie Äpfel. In der Nase entwickelt sich ein frischer und floraler Duft mit Anklängen von pinken Grapefruits und Pampelmusen.

Die Eindrücke des Bouquets spiegeln sich auch am Gaumen wider. Eine wunderbare frische Fruchtigkeit mit ebenfalls pinken Grapefruits, Pampelmusen, Äpfeln und anderen Zitrusfrüchten. Das Finale ist lang und frisch mit einer angenehmen Säure.

Art.-Nr. 280310



Barrel Aged Gin

Auch für diesen Gin werden die 15 Botanicals, die auch für den originalen Normindia verwendet werden, fein dosiert und vor der Destillation mazeriert. Nach der Destillation in dem kleinen Kupfer Column Still reift der Gin 6 bis 12 Monate in Fässern. Hierfür wurden zum einen neue Fässer aus französischer Eiche verwendet und zum anderen Ex-Calvados-Fässer aus amerikanischer und französischer Eiche.

Am Gaumen zeigt sich dieser Gin fruchtig und würzig mit Aromen von Orangen, Gebäck, Zimt und Wacholder.

Art.-Nr. 280016



Pomatium

Neben Wacholder kommen noch 7 weitere Botanicals zur Verwendung: Koriander, Angelikawurzeln, schwarzer Pfeffer, Zitronen, Yuzus und natürlich, wie es sich bei Coquerel vermuten lässt, Äpfel und Birnen der Region. In der Nase entwickelt sich ein feiner Duft von Birnenbrand sowie ein Anflug von Birne Helene und überreifen Cox-Orange Äpfeln. Am Gaumen eine Melange aus kandierten Birnen und Äpfeln gefolgt von feinen floralen Tönen.

Das auffällige Etikett dieser Flasche wurde von einem französischen Designstudio entworfen. Zahlreiche kleine Illustration, zusammengefasst zu einem, teils surrealistischen, Ganzen.

Art.-Nr. 280300



CITADELLE

GIN DE FRANCE



Im Jahr 1996 machte sich der visionäre Master Blender Alexandre Gabriel auf den Weg, um den ultimativen Gin zu kreieren. Nach längerer Suche entdeckte er eine alte Rezeptur, die im Laufe der Jahre in Vergessenheit geraten war – zu Unrecht. Das Rezept sprach Alexandre's Seele an und inspirierte ihn einen handwerklichen Gin nach alter Tradition herzustellen.

CITADELLE Gin ist nicht einfach nur ein Gin, sondern eine Geschichte von Leidenschaft, Vision und dem Streben nach Exzellenz. Seine reiche Geschichte und sein zeitloses Rezept haben ihn zu einem echten Klassiker gemacht, der von Gin-Liebhabern auf der ganzen Welt geliebt und genossen wird.

Bei MAISON FERRAND werden die Botanicals aus ausgewählten Quellen ausgesucht. Wacholder wird zum Beispiel selbst angebaut. Mit über 3 Hektar erstklassigem Land am Château de Bonbonnet kann die Qualität der eigenen Wacholderbeeren genauestens kontrolliert und sichergestellt werden, so dass sie für CITADELLE Gin von höchster Qualität sind. Frische Zitrusfrüchte sind für die Gins ebenfalls äußerst wichtig, weshalb auch diese in der eigenen Orangerie angebaut werden. Diese wird nicht nur mit der Abwärme der eigenen Brennerei nebenan beheizt, sondern auch der Anbau von den Wacholderbeeren ist seit 2023 zu 100 % biologisch zertifiziert! Bei MAISON FERRAND wird sich sehr für Nachhaltigkeit und Regionalität eingesetzt. Stolz ist man auf das Handwerk und die Hingabe, die in jeder Flasche der Gins stecken. Erwähnenswert ist ebenfalls die besondere Herstellungs-Methode: ein Weizendestillat wird mit einer Mischung aus aromatischen Botanicals (und Früchten) vermischt. Die sogenannte „Progressive Infusion“ ist hier das Geheimnis – jedes Botanical wird für verschieden lange Zeit im Destillat infundiert, damit jedes seine einzigartigen geschmacklichen Eigenschaften entwickeln kann. Dies ist die bisher einzige patentierte Infusionsmethode. Die Flüssigkeit wird ein viertes Mal destilliert, um sicherzustellen, dass das Endprodukt von höchster Qualität ist. Bei der Destillation kommen 9 Pot Stills zum Einsatz, die alle Bestandteil der hauseigenen Destillerie „Distillerie de Bonbonnet“ sind.



Original

Der CITADELLE Gin, ein London Dry Gin, hat ein feines, delikates und duftendes Bouquet nach Zitrusfrüchten und frischen Blumen.

Er ist elegant, voll und geschmeidig, außerordentlich aromatisch, mit einem komplexen Gaumen von Wacholder, Zitrusfrüchten und Kräutern. Dazu präsentiert er sich mit einem frischen aromatischen sowie pfeffrig-würzigen Finish.

Art.-Nr. 6026/70 cl + 6277/100 cl + 8436/175 cl



JARDIN D'ÉTÉ

Der Grundstoff für unseren Gin von CITADELLE ist ein Destillat aus französischem Weizen, das zuvor 3 Mal gebrannt wurde. Eine Infusion von 22 Früchten und Botanicals gibt dieser Spezialität danach seinen unverwechselbaren Geschmack. Dieser Gin ist elegant, delikater und wundervoll frisch im Geschmack mit anfänglich floralen Noten, die sich im Verlauf aber zu deutlich fruchtigeren und würzigeren Aromen entwickeln. Anklänge von Melonen, Tangerinen, Muskatnuss, Sternanis und Iriswurzeln.

Art.-Nr. 8332



Rouge

Die „Progressive Infusion“ von 24 frischen Früchten und Botanicals gibt diesem Destillat seinen unverwechselbaren Geschmack.

Neben den für CITADELLE typischen Botanicals sorgen Rhabarber, Cranberrys, Blaubeeren, Himbeeren sowie Schwarze Johannisbeeren für einen komplexen Geschmack mit einem perfekten Gleichgewicht von Süße und pikantem Pfeffer. Rote Beeren verbinden sich mit Rhabarbernoten und sorgen für eine frische Fruchtnote.

Art.-Nr.



Réserve

Mit seiner schönen blassgoldenen Farbe umfasst der Gin eine schöne Aromatik und lebendige Frische und wird durch eine weiche Fülle bereichert. In der Nase entwickeln sich frische und würzige Aromen, Noten von weißen Blumen, weißem Pfeffer, Kreide, Kapern und Zitrusfrüchten. Im Mund entwickelt sich nach und nach der subtile, feine Geschmack von kandierten Zitrusfrüchten, Vanille, Blumen, Zimt und Holz. Viel Finesse im Abgang.

Art.-Nr. 9112



Juniper Décadence

Es wurden die gleichen Botanicals verwendet wie für unseren Citadelle Original, lediglich die Anzahl der Orangenschalen war erhöht. Diese 19 Botanicals legte man, wie beim Original, 5 bis 7 Tage in überdimensionalen Netzen in Alkohol ein. Der Gin reifte für einen Monat in sehr kleinen stark getoasteten Wacholder-Fässern (100 Liter). Am Gaumen seidig und ölig mit einem bittersüßen und rauchigen Profil von Wacholder, Pfeffer, Kokosnüssen, Ingwer und Muskatnüssen.

Art.-Nr. 9271



No Mistake Old Tom

Dieser Gin lagerte ca. 6 Monate in ausgewählten Holz-Fässern. Das Besondere daran ist die Zutat „Aged Sugar“, ein karamellisierter brauner Demerara-Zucker, der 3 bis 4 Monate zusammen mit einem kleinen Anteil Gin in Cognac-Fässern lagerte.

Vollmundig und elegant mit bittersüßen Profilen von kandierten Zitronenschalen, Anis und Mandeln. Im weiteren Verlauf würzige Noten von Muskatnuss, Zimt und Kubebenpfeffer. Ein sehr langes würziges und holziges Finish.

Art.-Nr.9759





Magellan
GIN

Magellan Gin wird in der Region Cognac auf unserer Domäne Logis d'Angeac in kleinen Chargen hergestellt, versetzt mit den feinsten natürlichen Geschmacksstoffen der ganzen Welt. Der Destilliermeister beginnt mit der Fermentation von Weizen und Wasser. Dieses wird durch den Kalkstein in der Region Grande Champagne in Frankreich gefiltert und damit auf natürliche Art entmineralisiert für den geeigneten weichen und sanften Geschmack. Die Maische aus Weizen und Wasser wird dann drei Mal per Hand destilliert, folgerichtig gewinnt man so einen weichen, sauberen neutralen Alkohol, der für die feinsten Pflanzenextrakte und die perfekte, besonders schonende Produktionsmethode geeignet ist.

Die Aromatisierung geschieht nicht nachträglich, sondern während der Destillation. Nach der dritten Destillation werden Wacholderbeeren und frische Pflanzenextrakte, die in ein spezielles Tuch eingewickelt sind, zu dem neutralen Alkohol hinzugefügt und sofort ein viertes Mal destilliert. Dieser Destillationsprozess erfasst die komplexen Aromen der frischen Pflanzenextrakte von Gewürznelken, Wacholderbeeren, Wurzeln und Blüte der Schwertlilie, Paradieskörner, Cassia-Gewürzrinde, Zimt, Kardamom, Koriander, Orangenschale, Lakritz und Muskat.

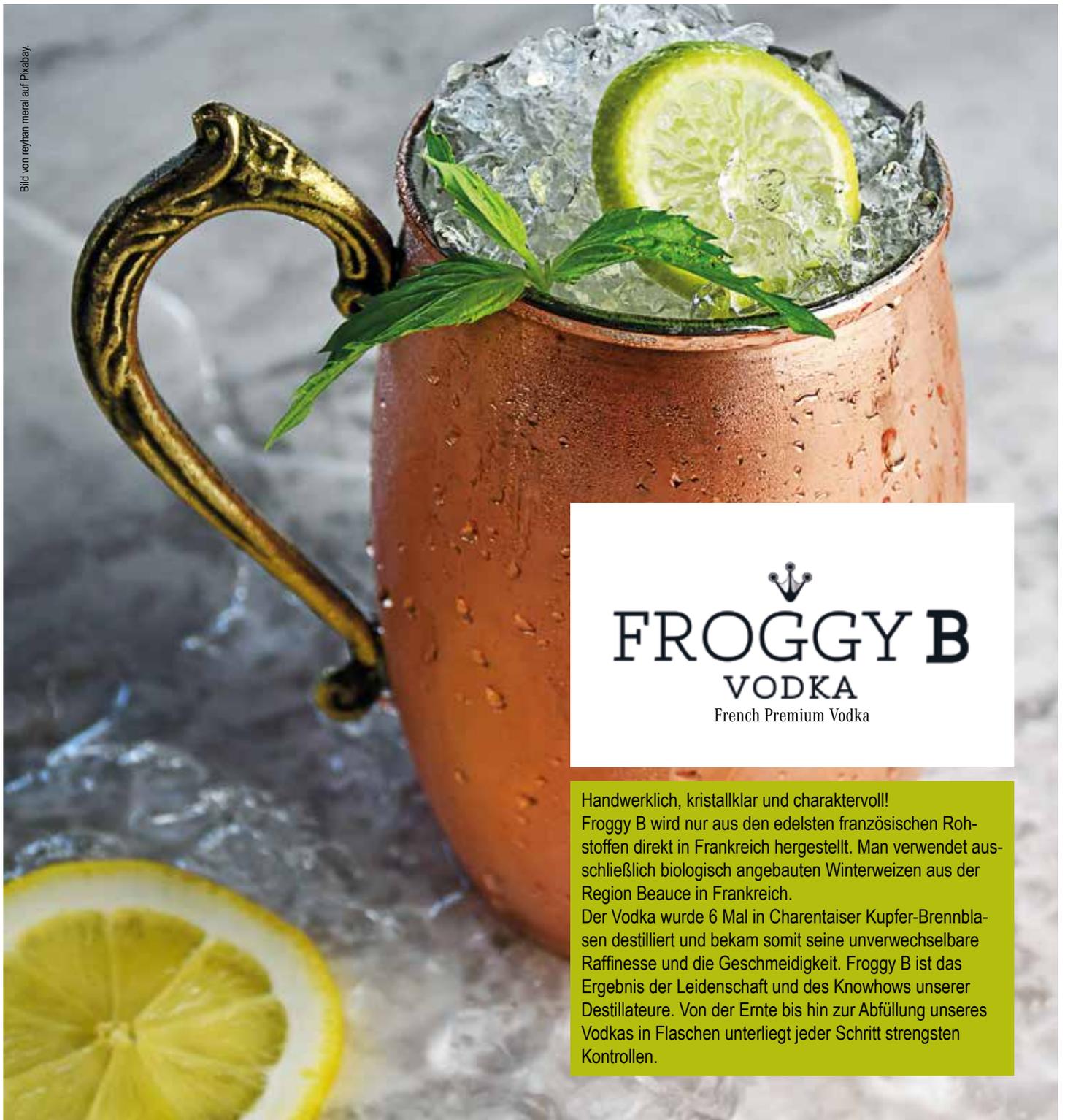
Bild von Adobe Stock, 770894314

Magellan

Der erfrischende, aromatische, weiche und ausgewogene Charakter unseres MAGELLAN Gins ist unvergleichlich: Frisch, fruchtig, blumig, ausgewogen, elegant, mit dem unverwechselbaren Geruch und Geschmack - so ist er bereit zum Füllen. In der Flasche aus klarem Glas können Sie diese einzigartige Spirituose bewundern, die wir kreierten, inspiriert durch die revolutionären Expeditionen des Seefahrers Magellan und die Gewürze, die er auf seinen Reisen entdeckte.

Art.-Nr. 7634/70 cl + 2007/100 cl






FROGGY B
VODKA
French Premium Vodka

Handwerklich, kristallklar und charaktervoll!
Froggy B wird nur aus den edelsten französischen Rohstoffen direkt in Frankreich hergestellt. Man verwendet ausschließlich biologisch angebauten Winterweizen aus der Region Beauce in Frankreich.
Der Vodka wurde 6 Mal in Charentaiser Kupfer-Brennblasen destilliert und bekam somit seine unverwechselbare Raffinesse und die Geschmeidigkeit. Froggy B ist das Ergebnis der Leidenschaft und des Knowhows unserer Destillateure. Von der Ernte bis hin zur Abfüllung unseres Vodka in Flaschen unterliegt jeder Schritt strengsten Kontrollen.

Froggy B

Dieser französische Vodka ist sehr ausgewogen mit leichten Nuancen von reifem Weizen.
Zu Beginn zeigt er sich sowohl süß als auch etwas salzig. Im Verlauf bleibt er sehr frisch und er verabschiedet sich mit einem lebhaften und einzigartigen Finish! Weich wie Seide, sollte dieser Vodka langsam auf Eis genossen werden. Er eignet sich aber auch für Ihren Lieblingscocktail!
Art.-Nr. 5522



Thema: Nachhaltigkeit



CITADELLE GIN:

- Verwendung lokaler Produkte
- Anbau eigener Wacholderbäume (85 % der Botanicals), derzeit sind es 2500 Bäume. Geplant ist, weitere 2500 Stück zu pflanzen
- Wacholder-Anbau ist biologisch zertifiziert
- eigene Orangerie, die durch die Abwärme der Destillier-Apparate beheizt wird
- die Destillation erfolgt nicht mehr über offener Flamme, sondern durch Dampf - 20 % Energieeinsparung
- lokale Abfüllanlage
- Verwendung von Recycling-Materialien und Reduzierung des Glasgewichtes
- Umstellung auf Solar- und Windenergie wird angestrebt
- ein 500 ha großes Naturschutzgebiet mit Flussdurchlauf ist in Planung

PLANTATION Rum:

- Chain of Custody certification: Verwendung von Fair Trade Zuckerrohr
- Solaranlage auf den Dächern der West Indies Distillery
- „Clean Energy Project“: Zum Beispiel werden Gärreste in der lokalen Landwirtschaft als Dünger verwendet und Müll wird zur Energie-Gewinnung verwendet
- Wasser-Einsparung: Verwendung von verschiedenen lokalen Wasserquellen sowie Wasserrücklaufsysteme
- WIRD soll bis 2028 die erste Destillerie mit CO2-neutralem Fußabdruck werden
- ebenfalls in Planung: Aufbau eines 1000 ha großen Mangrovenwalds
- Blockheizkraftwerk, das mit Erdgas betrieben wird (Jamaika)



FERRAND Cognac:

- HVE-Zertifizierung seit 2022: Diese Zertifizierung dreht sich um die Themen „Schutz der biologischen Vielfalt, Wasserressourcenmanagement, Pflanzengesundheit, Düngung“
- Nachhaltiger und umweltschonender Anbau der Weinreben (Gründüngung - Anbau von Gräsern und Hecken zwischen den Reben sowie Mulchen; Schafe pflegen die Weinberge, somit ist weniger Technik notwendig)
- keine Verwendung mehr von Glyphosat, etc. (2021: 10 %, 2022: 0 %)
- in Planung; ein 100 % elektrischer Roboter, der Traktorarbeiten übernimmt

Bei FERRAND DEUTSCHLAND GMBH achten wir zunehmend darauf,
dass unsere Lieferanten nachhaltig wirtschaften.
Um Ihnen dieses wichtige Thema näher zu bringen, haben wir auf den folgenden Seiten
einmal die Nachhaltigkeitskonzepte einiger unserer Lieferanten kurz zusammengefasst.



CHAIRMAN'S RESERVE und ADMIRAL RODNEY:

- Sammlung von Öl von Kreuzfahrtschiffen etc. im Meer
- Regenwasserspeicher
- Flaschenrecycling, Wiederverwertung
- sehr große Unterstützung der Mitarbeiter: Gleichstellung aller Arbeitnehmer, Zugang zu Bildung, Gleichheit aller Arbeitnehmer, Zugang zu guter medizinischer Versorgung
- Unterstützung der Nachbargemeinde (z.B. Erhaltung sanitärer Einrichtungen, Veranstaltung von Festen, Bereitstellung von Desinfektionsmittel für alle, etc.)

Rhum CLÉMENT:

- neue Abfüllanlage: Wassersparend (die Flaschen werden mit Luft anstatt Wasser gereinigt), diese neue Anlage ist ebenfalls sehr energiesparend
- Habitation Clément: Pflege der Gartenanlage mit dem Pflanzen von Bäumen, es wird viel Wert auf Biodiversität gelegt
- Überlegung zu Bio-Rum



Whisky ROZELIEURES:

- der komplette Produktionsprozess (Getreideanbau- und -ernte, Mälzen, Destillation und Reifung) sind lokal gehalten
- nahezu energieautark (zu 85 %) durch eine eigene Methanisierungsanlage. Diese wird teilweise durch die Rückstände der Brau- und Destillations-Prozesse betrieben



Heutzutage sind die Rums von PLANTATION und ihre in Bast gewickelten Flaschen mit sehr hohem Wiedererkennungswert aus keinem Regal und keiner renommierten Bar dieser Welt mehr wegzudenken. Durch Originalität und Qualität hat die PLANTATION-Reihe die Herzen der Rum-Liebhaber auf der ganzen Welt erobert. Bis hier hin war es ein langer Weg, der in den Tropen seinen Ursprung fand: Das Haus MAISON FERRAND pflegte seit vielen Jahren gute Beziehungen zu den besten Rum-Destillieren der Karibik sowie der ganzen Welt. Alles begann damit, dass diese besagten Brennereien die benutzten FERRAND-Fässer kauften, in denen zuvor Cognac reifte. Darin wurde der Rum veredelt. Diese Zusammenarbeit brachte Alexandre Gabriel auf die geniale Idee eine jahrhundertealte Tradition wieder aufleben zu lassen: Zunächst reift der Rum in den Tropen bevor er dann in französischen Eichenholz-Fässern in Cognac, Frankreich, für eine zweite Alterung lagert. Die Ergebnisse gefielen ihm so gut, dass er sich entschloss, diese außergewöhnlichen Rums auf den Markt zu bringen. Die Serie PLANTATION war geboren.

Diese eben erwähnte Technik wird „Double Ageing“ genannt und ist für PLANTATION zu einem echten Markenzeichen geworden. In ihren Ursprungsländern werden die Rums nach den dort traditionellen Herstellungs-Methoden destilliert und gelagert. So können sie das „Terroir“ beeindruckend zum Ausdruck bringen. In den Tropen werden in der Regel Ex-Bourbon-Fässer zur Alterung verwendet: ein Verfahren, das den Bränden ihre besondere Persönlichkeit verleiht. Bei karibischem Klima können die Rums während der mehrjährigen Reife in alten von der Tropensonne erwärmten Kellern ihre Aromen voll und intensiv entfalten. Dabei verdunsten jährlich etwa 7 % auf natürliche Weise. Ein wichtiger Prozess, der die Reife beschleunigt und die vollendete Entwicklung der subtilen, exotischen Aromen und Geschmacksnuancen unterstützt.

Nach mehreren Jahren werden die Rums dann nach Frankreich/Cognac mit ihrem natürlichen Alkoholgehalt als Fassware geschickt. So bleibt das volle Aroma erhalten. Während der Reise aus den Tropen nach Frankreich erfahren die Rums den sogenannten „dynamic ageing process“ in den Bourbon-Fässern. Vor Ort in Frankreich liegen die Brände dann noch einige Monate, manchmal auch Jahre, in kleinen benutzten FERRAND-Fässern, um ihnen noch mehr Eleganz, Finesse und Charakter zu verleihen.

Zusammenfassend kann gesagt werden, dass beim „Double Ageing“ das Beste aus zwei verschiedenen Welten zusammengeführt wird: unterschiedliche Klimata und Fassarten wirken sich positiv auf die reifenden Rums aus.

Seit 2017 ist MAISON FERRAND stolzer Besitzer der West Indies Rum Distillery (kurz WIRD) in Brighton auf Barbados und mit ihr zu je einem Drittel Inhaber der legendären jamaikanischen Destillieren Long Pond Distillery und Clarendon Distillery. Alexandre Gabriel erfüllte sich mit diesem Kauf einen großen Lebensstraum. Bei WIRD sind 8 Destillierapparate (Column-, Pot und Chamber Stills) und 75 Mitarbeiter dauerhaft im Einsatz um feinste Barbados-Rums zu produzieren. Ebenfalls wird hier sehr viel Wert auf Lokalität und Nachhaltigkeit gesetzt.



3 Stars - White Artisanal Rum

Jamaica - Barbados - Trinidad

Ein Blend aus ungereiften und gereiften Rums aus Barbados, Jamaika und Trinidad. Dem Anteil an gereiften Rums hat unser 3 Stars seine leichte Färbung zu verdanken. Destilliert wurde sowohl im Column Still als auch im Pot Still.

Am Gaumen ist dieser Rum sehr ausgewogen, würzig, mit blumigen Noten, vollmundig und aromatisch, und im Abgang zeigen sich Töne von Zuckerrohr und Vanille. Ein weißer Rum mit Charakter, hervorragend geeignet für Cocktails.

Art.-Nr. 9485



Original Dark

Barbados - Jamaica

Ein fruchtiger und harmonischer Blend von Rums aus Barbados (1 bis 3 Jahre alt) und Jamaika (High Ester Rums, 10 bis 15 Jahre alt). In Frankreich: 3- bis 6- monatiges Finish in FERRAND-Fässern.

Am Gaumen ist dieser Rum angenehm, mit Noten von Weintrauben, Ananas, Vanille, würzigen und fruchtigen Tönen und Röstaromen. Er ist hervorragend zum Mixen von Cocktails aber auch zum Pur-Trinken geeignet.

Art.-Nr. 9493/70 cl + 7625/100 cl



Overproof O.F.T.D.

Guyana – Jamaica – Barbados

Dieser Overproof-Rum ist ein Blend von exzellenten Rums aus Guyana, Jamaika und Barbados.

Es wurden sowohl recht junge als auch sehr alte Rums miteinander verblendet. In Frankreich reifte der Rum für weitere 3 bis 6 Monate. Intensiv und facettenreich ist der Geschmack: Karamell, Vanille und Schokolade im ersten Moment, danach folgen Zimt, Muskatnuss, Rosine und Eiche mit angenehmen Rauchakzenten. Dieser starke Rum ist einfach perfekt für einen Tiki-Cocktail!

Art.-Nr. 9492/70 cl + 7628/100cl



Barbados Grande Réserve

West Indies Rum Distillery

Destilliert wurde dieser Rum sowohl im Twin Column Still als auch im Pot Still. Danach reifte er 1 bis 3 Jahre in Bourbon-Fässern auf Barbados und ein zweites Mal in Frankreich für circa 1 Jahr in FERRAND-Fässern.

Ein klassischer Barbados-Rum mit ebenso vielschichtigen wie fein ausgewogenen Nuancen. Am Gaumen ist er warm und facettenreich mit süßen Noten von kandierten Früchten gepaart mit frischen Früchten und delikatem Tannin.

Art.-Nr. 9491/70 cl + 9779/100 cl + 9475/35cl



Barbados 5 Years

West Indies Rum Distillery

Ebenfalls ein ganz typischer Barbados Rum, der sich weich und vollmundig mit sanften und opulenten Tönen von Vanille, flambierten Bananen, gerösteter Kokosnuss und getrockneten Früchten präsentiert. Ein perfekter Rum für Premium-Cocktails, aber auch zum Pur-Trinken eine tolle Wahl. Nach einer circa 4 Tage langen Fermentation erfolgte die Destillation im Twin Column Still- und im Pot Still-Destillierapparat.

Art.-Nr. 9486



Black Cask Edition 2021 Ausverkauft

Barbados - Guatemala

Hierbei handelt es sich um einen Blend aus Barbados und Guatemala. Die Rums lagerten zunächst für 1 bis 3 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in ihren Ursprungsländern und dann für ein weiteres Jahr in kleinen, getoasteten FERRAND-Fässern in Frankreich.

Intensiver, würzig-süßer Geschmack von Gebäck zu Beginn mit einer angenehmen Frische. Hinzu gesellen sich im Verlauf fruchtig Aromen sowie Milkschokolade, Muskatnüsse und Vanille. Zum Ende auch leichte rauchig-holzige Anklänge.

Art.-Nr. 9217



Black Cask Edition 2022

Barbados - Cuba

Hierbei handelt es sich um einen Blend aus Barbados und Kuba. Die Rums lagerten zunächst für mehrere Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in ihren Ursprungsländern und dann für ein einige Jahre in kleinen, getoasteten FERRAND-Fässern in Frankreich.

Ein intensiver Geschmack von Gebäck zu Beginn mit einer angenehmen Frische. Hinzu gesellen sich im Verlauf Aromen von Aprikosen, Zitronenschalen, Muskat, Vanille, Pralinen und würzigem Eichenholz.

Art.-Nr.: 10886



Guatemala & BÉlize Gran Añejo

Für diese Spezialität wurden 3-jährige Rums aus Guatemala mit 4 bis 6 Jahre alten Sorten aus BÉlize vermählt. In Frankreich reifte dieser Blend ein zweites Mal für circa 1 Jahr in FERRAND-Fässern. Am Gaumen empfindet man ihn vollmundig, gut strukturiert sowie aromatisch und rund, mit warmen Noten von altem Portwein. Er besitzt eine elegante Länge mit Eindrücken von Vanille, Virginia-Tabak, Lakritz und elegantem Eichenholz.

Art.-Nr. 9489



XAYMACA Special Dry

Clarendon Distillery Limited und Long Pond Distillery Limited

1 bis 3 Jahre lagerte dieser besondere Rum auf Jamaika in Ex-Bourbon-Fässern, sowie ein weiteres Jahr in Frankreich in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern. Ein recht komplexer und trockener Rum, der mit floralen und fruchtigen Aromen von Rosenwasser, Birnen, weißen Trauben, Aprikosen und Zimtäpfeln beeindruckt und von subtilen Aromen von Kokosnussmilch, Piment, Nüssen und Brot begleitet wird.

Art.-Nr. 7631



Isle of Fiji

Rum Co. of Fiji

Die Rums für diesen Blend lagerten zunächst 2 bis 3 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in ihrem Ursprungsland Fiji. Danach reiften sie ein weiteres Jahr in FERRAND-Fässern in Frankreich.

Reich und rund am Gaumen mit Vanille, Honig, Ingwer und fruchtigen Noten von Pflaumen und Kokos.

Art.-Nr. 9758



Trinidad 8 Years

Trinidad Distillers Limited

7 Jahre lagerte dieser Rum in Trinidad in Ex-Bourbon-Fässern, sowie ein weiteres Jahr in Frankreich in kleinen gebrauchten FERRAND-Fässern. Das Bouquet besticht mit Aromen von weißer Schokolade und hellen Früchten. Feine Zitrusaromen bringen zudem angenehme Frische.

Am Gaumen begeistert er mit tiefen Fruchtnoten sowie feinen Anklängen von Gewürzen und Holz.

Art.-Nr. 9784



Jamaica 10 Years

Clarendon Distillery Limited und Long Pond Distillery Limited

Der Rum lagerte zunächst 8 Jahre in gebrauchten Bourbon-Fässern (200 l) in seinem Ursprungsland Jamaika. Danach reiften er 2 weitere Jahre in FERRAND-Fässern in Frankreich. Ein intensives und äußerst komplexes Bouquet von frischen Früchten und erdigen sowie holzigen Aromen. Am Gaumen begeistert dieser Rum mit fruchtigen Noten. Hierzu gesellen sich würzig-süße Noten von Nelken, Zimt, Vanille und Gebäck.

Art.-Nr. 9829



**Stiggins' Fancy Pineapple
Rum infused with Pineapple**

Für diese außergewöhnliche Spirituose werden zunächst Ananas der Sorte Queen Victoria behutsam von Hand geschält. Ananasschalen werden in den PLANTATION Rum 3 Stars für circa eine Woche eingelegt. Dann erfolgt die Destillation des Mazerats. Ananasfruchtfleisch lagert 3 Monate lang in PLANTATION Rum Original Dark. Das Destillat und die Infusion werden zum Schluss miteinander vermählt.

Ein buttriger feinholziger Auftakt verbindet sich mit opulenten Fruchtnoten (vordergründig Ananas), gerösteter Kokosnuss sowie Kirsch- und Mandelnoten. Ein langes Finale mit schönen Aromen.

Art.-Nr. 9494



**Stiggins' Fancy Pineapple
Smoky Formula
Rum infused with Pineapple**

Diese Special Edition wird zunächst auf die gleiche Weise hergestellt wie der originale Pineapple. Jedoch reift dieser Blend für 4 bis 6 Monate im Teeling peated Whiskey-Fass.

Am Gaumen entwickeln sich feine Ananasnoten, die sich im Verlauf mit subtilen rauch-torfigen Anklängen vermählen.

Art.-Nr. 9347



Barbados Extra Old

West Indies Rum Distillery

Ein Blend ausgewählter Barbados-Rums. Zunächst reifen diese 8 bis 15 Jahre in Bourbon-Fässern in der Karibik. Dann legte unser Kellermeister sie in verschiedenste Fässer (neue Weiß- eiche-, Bourbon- und FERRAND-Fässer - alle verschieden stark getoastet). In diesen Fässern lagerten die Rums noch weitere 2 bis 10 Jahre in Frankreich. Dieser XO lädt mit seinem breiten Aromenspektrum von Vanille, gerösteten Kokosnüssen, Bananen und Honig zum Genießen ein.

Art.-Nr. 9487/70 cl + 9804/35 cl + 9799/175 cl + 7635/GP mit 2 Gläsern



Experience Box

6 x 100 ml gefüllt mit:

- Rum PLANTATION 3 Stars White Rum
- Rum PLANTATION Original Dark
- Rum PLANTATION Barbados Grande Réserve
- Rum PLANTATION Gran Añejo
- Rum PLANTATION Barbados Extra Old
- Rum PLANTATION Xaymaca Special Dry

Art.-Nr. 7642





CANEROCK

JAMAICAN SPICED RUM

CANEROCK ist eine Rumkreation, erschaffen von dem innovativen Team von MAISON FERRAND.

Mit Fachwissen und Leidenschaft tüftelten die Macher von PLANTATION Rum mehr als 3 Jahre an der perfekten Rezeptur für diese gewürzte Spirituose. Mehr als 90 verschiedene Rezepte wurden ausprobiert, um das eine perfekte zu finden.

Wichtig war es den Machern, eine authentische Spirituose zu entwickeln, die traditionell hergestellt wird und das Terroir seines Ursprungslandes Jamaika voll widerspiegelt. Hier befinden sich die besten Rum-Destillieren der Welt: Clarendon Distillery und Long Pond Distillery. Genau diese beiden Brennereien geben CANEROCK Aroma, Eleganz und Struktur.

Destilliert wurde sowohl in Column Still- als auch in Pot Still-Destillierapparaten. Die Rums für diesen außergewöhnlichen Blend reifen bis zu 3 Jahre, ein kleiner Anteil lagerte sogar 5 bis 10 Jahre. Es kamen amerikanische Eichenholz-Fässer zum Einsatz. 10 bis 15 % dieser Spezialität erhielten ein Finish in Sherry PX-Fässern.

Durch eine Infusion aus Vanilleschoten aus Madagaskar, Ingwer aus Jamaika, Kokosnussfleisch und einigen weiteren delikaten Gewürzen wird der Rum aromatisiert.

Jede Zutat wird separat aufgegossen, damit jede ihre Aromen optimal entfalten kann. Danach kann der Aufguss mit dem Rum eine außerordentlich eindrucksvolle Verbindung eingehen.



Bild von David Mark auf Pixabay

Canerock

Das Kokosnussfleisch und die Vanille sorgen für eine reiche, volle und süße Textur. Ingwer runden diese Spirituose mit einer frischen und würzigen Note perfekt ab. Durch das Finish in den Sherry PX-Fässern erhält CANEROCK intensive Noten von Honig, Rosinen und Tannin-Eichenholz.

Wir empfehlen CANEROCK pur, auf Eis oder als Highballcocktail mit Gingerbeer, Limetten und Eiswürfeln.

Art.-Nr. 9516



Clément

— R H U M —

Das Haus Clément wurde 1887 von Homère Clément, Arzt und Bürgermeister von Le François gegründet und zählt heute zu den bedeutendsten Produzenten von Rhum Agricole auf Martinique. Firmensitz ist die Habitation Clément in Le François im Osten der Insel. Produziert wird in der Rhumerie Simon.

Trotz Modernisierung und Globalisierung erzeugt Clément ausschließlich nach traditioneller Methode und den Richtlinien für das AOC-Zertifikat und konnte so seine Authentizität bewahren. Das Zuckerrohr, das für die Herstellung dieser hervorragenden Rums benutzt wird, stammt von unabhängigen Produzenten aus den AOC-Gebieten auf Martinique.

Heute ist die Marke mit seinen bemerkenswerten Qualitäten, die regelmäßig hohe Auszeichnungen erhalten, in über 65 Ländern der Welt vertreten. Zu den bekanntesten Produkten zählt der Rhum Clément Agricole Blanc, der sich hervorragend für Tiki Punches und klassische Cocktails eignet.



Blanc 40 vol %

Dies ist ein klassischer weißer Rum Agricole aus Martinique. In der Nase präsentieren sich angenehme Noten von Zuckerrohrsaft, sowie blumige und fruchtige Töne, die sich am Gaumen wiederfinden. Sehr harmonisch, mit einer feinen Süße. Eine perfekte Spirituose zum Mixen von Cocktails und natürlich für Ti' Punch.

Art.-Nr. 510079



Blanc 50 vol %

Dieser Rum ist der reinste Ausdruck von einem klassischen Rhum Agricole aus Martinique. Sehr klar, mit einer harmonischen Verbindung der Aromen von Blüten, Früchten und Zuckerrohr. Er ist einfach perfekt für die Bereitung vieler Cocktails, vor allem natürlich für den berühmten Ti' Punch. Aber nicht nur zum Mixen, auch pur auf Eis kann dieser Rum genossen werden.

Art.-Nr. 510075



Blanc „Gamme Bar“

Dieser weiße Rum wurde ausschließlich aus blauem Zuckerrohr (frz. Canne Bleue) gebrannt. In der Nase präsentiert er sich blumig und fein, seine duftigen Noten spiegeln sich am Gaumen wider.

Art.-Nr. 510026



Canne Bleue 2022

Clément produziert seit dem Jahr 2000 jedes Jahr einen neuen Jahrgangsrhum in nur sehr kleinen Mengen, der ausschließlich aus blauem Zuckerrohr (Canne Bleue) hergestellt wird.

Süß-fruchtige Noten von Zuckerrohr, Zitrusfrüchten und Lychees, welche durch Anklänge von Pfeffer und pinken Pfefferkörnern begleitet werden, zeichnen diesen Rum aus. Er ist hervorragend geeignet für einen Ti' Punch!

Art.-Nr. 510131



Ambré

Dieser Rum lagerte für mindestens 12 Monate in Eichen-Fässern und ist das perfekte Produkt zwischen einem weißen und einem gelagerten Rhum Agricole.

Am Gaumen ist er weicher als weißer Rum und leichter als ein alter Rum. Er besitzt ein rundes Mundgefühl mit Frucht- und Vanilletönen. Das Finish ist süß, mit butterartigen und fleischigen Noten und einem Hauch von Bitterkeit, der mit seiner Jugend verbunden ist.

Dieser Rum ist die ausgezeichnete Basis für Ihre Cocktails und Longdrinks.

Art.-Nr. 510077



Select Barrel

Dieser Rhum Agricole reifte mindestens 21 Monate in ausgesuchten Fässern mit intensivem, natürlich süßem Aroma unter dem wachsamen Blick des Kellermeisters. Das Ergebnis ist ein Rum mit einem sehr angenehmen und ausgeglichenen milden Aroma, der mit feinen Vanillnoten verführt. Clément Select Barrel wird charakterisiert durch das unverkennbare, einzigartig sanfte Finale.

Art.-Nr. 510004



Vieux VSOP

Dieser Rum reifte mindestens 4 Jahre in neuer Limousin-Eiche und getoasteten Bourbon-Fässern. Das feine Zusammenspiel der verschiedenen Holzarten verleiht ihm seine warm glänzende Mahagonifarbe sowie die zarten Noten von Kakao, Mokka, Vanille und kandierten Orangen in der Nase.

Am Gaumen eine einmalige Geschmeidigkeit mit perfekter Balance. Aromen von Vanille, Holz und Kokosnuss. Das Finish präsentiert sich mit subtilen Spuren von Rauch.

Art.-Nr. 510019



Art.-Nr. 510019

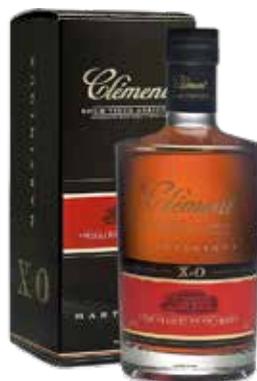


Art.-Nr. 510130

Vieux XO

Dieser Rum reifte mindestens 6 Jahre wechselweise in neuen Eichen- und Bourbon-Fässern. Ein Rum mit einer eindrucksvollen Eleganz und Vielschichtigkeit. In der Nase süße Aromen von braunem Zucker, getrockneten Früchten, Datteln, Dörripflaumen und Gebäck. Am Gaumen sehr weich und geschmeidig, die Duftnoten werden auch hier deutlich, sowie Eichenholz. Ein langes Finish mit Lebkuchen und Mokka.

Art.-Nr. 510020



Vieux 10 Years

Während seiner langen, sanften Reife entfaltet der Rum eine traumhafte Konzentration und Balance, die nur durch die vollkommene Verschmelzung von Rum und edlen Hölzern entsteht. In der Nase zunächst Anklänge von Orangenmarmelade, Akazienhonig und gerösteten Kakaobohnen. Nach einiger Zeit auch Noten von getrockneten Früchten, Leder und Zigarren. Am Gaumen kraftvoll und voluminös mit einem Hauch von Zimt. Langes und anhaltendes reines Finish.

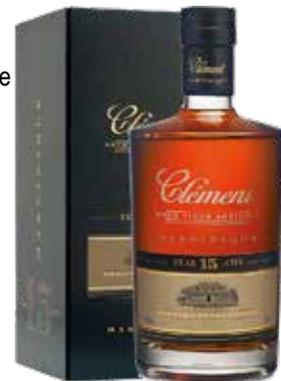
Art.-Nr. 510021



Vieux 15 Years

Ein sehr aromatischer und hochkonzentrierter Rum von vollendeter Finesse. In der Nase expressive Eindrücke von Zartbitterschokolade und Mokka parallel zu Apfelkuchen, Feigenmarmelade und frisch geschnittenem Holz. Am Gaumen ein wundervoller Geschmack von getrockneten Gewürzen und gerösteten Nüssen. Ein langes und intensives Finale.

Art.-Nr. 510007



Vieux Colonne Créole

Nach der Destillation reifen die Rums für dieses Cuvée 3 bis 10 Jahre in Bourbon-Fässern. Entstanden ist ein ausdrucksstarker, runder und sehr aromatischer Rum. Das Bouquet besticht mit einzigartigen Noten von Vanille, Kokos und Schokolade, die auf leichte Anklänge von Tabak treffen. Am Gaumen ist er äußerst rund und geschmeidig mit Aromen von Früchten und Gewürzen. Das Finish verückt mit fruchtig-würzigen Nuancen.
Art.-Nr. 510057



Très Vieux Cuvée l'Elixir

Das Cuvée offenbart einen Rhum Vieux, der 6 Jahre in amerikanischen Roteiche-Fässern und neuen französischen Holz-Fässern lagerte. In der Nase zeigen sich einerseits üppige und delikate, aber auch kräftige und feine Noten. Am Gaumen großzügig und reich, mit Aromen von Holz, Gewürzen (Zimt), Trockenfrüchten und kandierten Früchten sowie liebliche Anklänge von Lebkuchen und Mokka.
Art.-Nr. 510036



Moka Torréfié Single Cask

Dieser Rhum Agricole reifte 5 Jahre und 2 Monate in 200-Liter-Fässern aus amerikanischer Eiche. Dieser Single Cask beeindruckt mit opulenten Geschmacksfacetten und einer guten Intensität, aromatischer Rundheit und einer angenehmen Länge im Mund. Feine Aromen von Vanille, geröstetem Kaffee, Mokka und Honig machen diesen Rum zu einem wahren Genuss. Ein ausgezeichnete Digestif, mit oder ohne Zigarre.
Art.-Nr. 510080



Rare Cask Collection 2000

Dieser Rhum Vieux wurde im September 2000 destilliert und reifte dann 17 Jahre und 10 Monate in kleinen Eichen-Fässern. Im August 2018 erfolgte dann die Abfüllung. In der Nase würzige Noten sowie schöner Duft von Mokka, Walnüssen und Bourbon. Diese Spezialität zeigt sich am Gaumen mit einer angenehmen Milde. Vanille-Aromen sowie ein würziger Abgang mit Zimt machen diesen Rum zu etwas ganz Besonderem.
Art.-Nr. 510061



Mahina Coco - Coconut Liqueur

Köstliche frische in Rum eingelegte Kokosnuss – das Ergebnis ist ein wunderschöner Kokosnusslikör, der den Genießer mit seinen exotischen Aromen verückt. Man trinkt ihn auf Eis, mit Ananassaft oder anderen exotischen Säften und natürlich auch in Cocktails.
Art.-Nr. 510032



Créole Shrub - Orange Liqueur

Ein frischer Orangenlikör auf Rumbasis. Es handelt sich um ein Cuvée aus weißem und gereiftem Rum vermählt mit einem Aufguss aus Bitterorangenschalen und den typisch kreolischen Gewürzen von Martinique. Dieser Likör strotzt nur so vor Aromen, die von Martinique träumen lassen. Sowohl pur auf Eis als auch in einem Cocktail ein wahrer Hochgenuss!
Art.-Nr. 510003





SAINT LUCIA DISTILLERS
**CHAIRMAN'S
RESERVE**
Finest Saint Lucia
RUM

Mitte des 19. Jahrhunderts ließ sich die Familie Barnard als angesehene Händler auf der Karibikinsel St. Lucia nieder. Die dritte Generation, Denis Barnard, übernahm im Alter von 21 Jahren die Zuckerplantage des Vaters und gründete im Jahre 1932 die Destillerie „St. Lucia Distillers“. Barnard war ein Pionier im Rum-Blending und begann mit Melasse, die bei der Zuckerproduktion in seiner eigenen Zuckerfabrik als Abfallprodukt anfiel, zu experimentieren. Seine Philosophie und Technik, verschiedene Destillate miteinander zu verblenden, führte über die Zeit zu einzigartigen und faszinierenden Rums. 1972 erfolgte ein Zusammenschluss der Destillerien von Barnard und der Familie Geest. Die „St. Lucia Distillers Group of Companies“ ist seit diesem Zeitpunkt die einzige Destillerie auf St. Lucia und wurde im Jahr 2006 von dem Unternehmen SPIRIBAM erworben. Die Marke „CHAIRMAN'S RESERVE“ wurde durch Denis Barnard's Sohn Laurie gegründet. Inspiriert durch seinen Vater startete Laurie zunächst Versuche mit dem Verschnitt von Rums aus verschiedenen Fass-Arten sowie Pot Still- und Column Still-Rums. Diese gab er zurück in Eichenholz-Fässer, um diese zu verbinden. Er kreierte weiche, komplexe und ausgewogene Spirituosen, die heute als Maßstab für St. Lucia Rums gelten. Die Herstellung erfolgt auch heute noch sehr traditionell. Trotz alledem ist die Destillerie in Sachen Umweltschutz voll in der Moderne angekommen (z.B. Flaschen-Recycling, Abwasser-Management). Damit trägt sie dazu bei, die Schönheit der Karibik-Insel St. Lucia zu erhalten. Alle Rums von Chairman's Reserve werden mit Pot Still- und Column Still-Destillierapparaten produziert.

White

Zunächst in Ex-Bourbon-Fässern gereift, danach geblendet, um dann für 6 Monate in Eichenholz-Fässern zu lagern.

Vor der Abfüllung wird der Blend behutsam gefiltert, um die kristallklare Qualität zu erhalten. Er besticht mit einem Duft von klaren Zitrusnoten und einem zunächst trockenen Geschmack, der dann aber feine süße Rosinennoten entwickelt, gefolgt von Sahne sowie kräftigen Zitrusnoten.

Art.-Nr. 510042



Original

Zunächst reift dieser Rum 9 bis 12 Monate in neuen Eichen-Fässern, danach mehrere Jahre in Fässern, in denen sich zuvor Whiskeys von Jim Beam, Jack Daniel's und Buffalo Trace befanden. In der Nase präsentieren sich feine Eindrücke von Banane, Schokolade, Vanille und Kaffee. Am Gaumen zeigt sich dieser Rum sehr rund und weich, mit würzig-süßen Aromen von karamellisierten Früchten, Honig und Eichenholz.

Art.-Nr. 510045



Original „Parrot Edition“

Dies ist die 1. Auflage der „Eco-Edition“ von Chairman's Reserve Original. Diese limitierte Auflage feiert die strahlende Schönheit und Seltenheit der St. Lucia-Papageien (Blaumaskenamazone). Ca. 2000 Vögel leben im Regenwald von St. Lucia. Mit dem Verkauf jeder Flasche werden \$5 für die Erforschung und den Schutz dieser Art und den Erhalt des Regenwalds gespendet.

Der Künstler, der dieses farbenfrohe Design entworfen hat, ist Daniel Jean-Baptiste. Er lebt auf St. Lucia.

Art.-Nr. 510301



Spiced Original

Diese Spirituose wurde mit unverfälschten karibischen Gewürzen angereichert: Zimt, Gewürznelken, Muskatnuss, Zitronen, Orangen, Mandeln und „Bois Bandé“, eine lokale Spezialität. Somit bietet sie eine würzig-fruchtige Nase. Am Gaumen vereinen sich Zimt, Muskat, Nelken, Bois Bandé, Vanille und Kokos mit einem frischen Kick von Zitrusfrüchten. Pur, auf Eis, mit Cranberry-Saft oder Ginger Beer ein Genuss.

Art.-Nr. 510043



Legacy

Der Legacy ist ein Blend aus Rums, die in einem John Dore Pot Still, Vêndome Pot Still und Coffey Still destilliert wurden. Zusätzlich zu den üblichen Melasse-Rums werden auch Rums aus Zuckerrohrsaft verwendet, die dem Blend einen frischen Touch verleihen.

Der Gaumen besticht mit wunderbaren Noten von Crème Brûlée, Sultaninen, Ingwer und Vanille. Intensiv und komplex, aber trotzdem sehr weich mit einem langen Finish.

Art.-Nr. 510114



The Forgotten Casks

Dieser Rum reifte 5 bis 11 Jahre, ebenfalls in Fässern, in denen sich zuvor Whiskeys von Jim Beam, Jack Daniel's und Buffalo Trace befanden. In der Nase vereint sich eine leichte Süße von Vanille und Rosine mit Noten von Tabak und Eiche. Am Gaumen fügt sich der angenehmen Süße noch eine leichte Fruchtigkeit vereint mit Gewürzaromen hinzu.

Art.-Nr. 510044



Vintage 2009

Die Destillate für den Vintage 2009 stammen aus drei verschiedenen Brenn-Apparaten: John Dore 2, Vendôme und Coffey Still. Die einzelnen Rums lagerten zunächst 11 Jahre lang, bevor der Master Blender diese miteinander vermählte. Der Blend reifte dann nochmals für einige Monate in Fässern. Am Gaumen sehr konzentriert und kraftvoll. Süße kandierte Tropenfrüchte verbinden sich mit Tabak, Eiche, Butter und Gewürzen.

Art.-Nr. 510116



Cuvée 1931

Dieser Blend besteht zu 90 % aus Melasse-Rums, 10 % sind aus frischem Zuckerrohrsaft. Für 7 bis 12 Jahre lagerten die Rums in Bourbon- und Portwein- Fässern. Es werden nur die edelsten Sorten verwendet. Reiche Aromen von Sultaninen, Crème Caramel, Butter und Holz verzücken den Gaumen. Das Finish ist sehr komplex mit süßen Rosinen sowie trockenen, tanninhaltigen Aromen von Holz. Anklänge von Gras und frischem Zuckerrohr erinnern an den kleinen Anteil Rhum Agricole.

Art.-Nr. 510060



Master's Selection Vêndome

Bei diesem einzigartigen Rum handelt es sich um eine exklusive Abfüllung für Deutschland. Die Destillation erfolgte 2005 zu 100 % in Vêndome-Pot Still Destillierapparaten. Danach reifte der Rum 15 Jahre in Bourbon-Fässern.

In der Nase präsentieren sich vollreife Äpfel, Aromen von sehr altem Calvados, ausgeprägte Holznoten, würziger Pfeifentabak und herber Rumtopf.

Der Duft findet sich 1:1 am Gaumen wieder, die Rumtopfnoten sind dabei noch ausgeprägter.

Art.-Nr. 510123



Master's Selection Coffey Still

Bei diesem einzigartigen Rum handelt es sich um eine exklusive Abfüllung für Deutschland. Die Destillation erfolgte 2011 zu 100 % in Coffey Still-Destillierapparaten. Danach reifte der Rum 9 Jahre in Bourbon-Fässern. Ein Rum für Kenner und Genießer.

Art.-Nr.: 510303





Diese Range von ADMIRAL RODNEY feiert den berühmten Seesieg von Admiral George Rodney gegen die Franzosen bei der Schlacht von Les Saintes im Jahre 1782, bei der sich die Briten die Herrschaft über die Karibik sicherten. Die Namen der Rums in der neuen Range stammen von den Schiffen, die sich in der Schlacht hervorgetan haben. HMS Princessa, HMS Royal Oak und Rodney's Flaggschiff HMS Formidable glänzten im Kampf und „brachen die Linie“ der französischen Flotte (HMS = His/Her Majesty's Ship).

Die Rums von ADMIRAL RODNEY werden wie die Rums von CHAIRMAN'S RESERVE auch in der Destillerie der „St. Lucia Distillers“ produziert. Alle Rums werden im Column Still destilliert.

HMS Princessa

Dieser St. Lucia Rum ist ein Blend aus 5 bis 9 Jahre alten Rums, die in Bourbon-Fässern reifen. In der Nase entwickelt sich ein feiner Duft von honigsüßen Rosinen mit einem Hauch von Vanille und Tabak. Am Gaumen zeigt er sich mit Anklängen von braunem Zucker, Crème Brûlée. Auch trockene Noten von getoasteter Eiche gesellen sich dazu.

Ein komplexes Finish mit schönen Eichen- und Karamellnoten sowie tropischen Gewürzen.

Art.-Nr. 510054



HMS Royal Oak

Dieser Column Still-Rum reift ungefähr 10 Jahre in Bourbon-Fässern. Ein sehr milder und ausgeglichener Rum mit äußerst komplexen Noten von Vanille, Honig, Bourbon-Eiche und Karamell im Bouquet. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen mit Vanille, Karamell und angenehmen Röstaromen. Das Finish ist ausgeglichen und andauernd.

Art.-Nr. 510055



HMS Formidable

Mindestens 9 bis 12 Jahre reifen die Rums für diesen fantastischen Blend in Bourbon-Fässern. Ein Bouquet von wunderbaren honigsüßen Rosinen, Gewürzen und Vanille. Äußerst komplex am Gaumen mit Noten von süßen Sultaninen, Holz, Gewürzen und ausbalancierten Röstaromen. Ein schöner Rum mit einem langen Finish, welches über alle Impressionen eines brillanten Rums verfügt.

Art.-Nr. 510056



HMS Monarch

Dieser St. Lucia Rum ist eine Komposition aus 6 bis 9 Jahre alten Rums, die in gebrauchten Bourbon- und Port-Fässern reifen. Die Rums wurden im Coffey- Still destilliert. Am Gaumen zeigt sich dieser Brand angenehm süß mit Anklängen von braunem Zucker, Pralinen und kandierten Früchten.

Die Süße verweilt zusammen mit geröstetem Eichenholz sowie tropischen Gewürzen und verleiht somit Ausgewogenheit und Komplexität.

Art.-Nr. 510078



Officer's Release N°2

Der Kellermeister wählte für diese Spezialität außergewöhnliche Fässer von Destillaten aus dem Jahr 2009 aus. Die Rums lagerten in Ex-Bourbon-Fässern. Danach erfolgte ein Finish in irischen Whiskey-Fässern für weitere 9 Monate. Am Gaumen zunächst süße tropische Früchte, die im Verlauf würzigen Noten von Vanille-Tabak und torfiger Erde (irische Whiskey-Fässer) weichen. Der Rum ist wunderbar ausgewogen und komplex und bietet ein seltenes Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 510117





CONDE DE CUBA

RON ARTESANAL CUBANO

CONDE DE CUBA Rum wird geerntet, destilliert, gereift und abgefüllt in einer kleinen Stadt in der Provinz Las Tunas, im Südosten Kubas. Hier herrscht ein perfektes Klima, um das einheimische Zuckerrohr „Medialuna“ anzubauen. Die gesamte Produktion findet innerhalb der Plantage statt. Hier sind die Destillerie „The Ron Sevilla Factory“, eine Zuckerfabrik und die Lagerkeller beheimatet. Die Destillerie existiert seit 1946. Dort arbeiten ca. 25 Mitarbeiter, die bis zu 5.500 Flaschen am Tag produzieren können. Die Rums von CONDE DE CUBA werden größtenteils von Hand gefertigt.

Nach der Ernte presst man das Zuckerrohr. Der frische Zuckerrohrsaft wird gekocht, um Melasse zu gewinnen. Die Fermentation geschieht mit Hilfe von Hefen in großen Tanks. Die Destillation erfolgt in 5 Kupfer-Column Stills. Die Brände reifen dann für mehrere Jahre in Eichen-Fässern (220 l oder 380 l) nach dem Solera-Verfahren. Diese Reifungsform ist sehr typisch Kuba.

Bei den Rums von CONDE DE CUBA handelt es sich um traditionelle kubanische Rums. Sie sind leicht und gut ausbalanciert.

Elixir

Bei diesem Likör handelt es sich um einen harmonischen Blend von CONDE DE CUBA Rum und lokalen süßen Früchten und Gewürzen.

In der Nase dominieren süße Anklänge, die direkt an Zuckerrohr erinnern. Am Gaumen präsentieren sich zuckrige Noten begleitet von Honig und Bonbons.

Art.-Nr. 560001



Solera 3

Dieser Rum ist ein Blend aus bis zu 4 Jahre alten Rums.

In der Nase besticht er mit feinsten delikaten Eichenholz-Aromen.

Am Gaumen zeigt sich dieses Destillat sehr geschmeidig mit Vanillenoten und leichten Anklängen von Orangenschalen. Dieser Rum verfeinert jeden Cuba Libre, aber auch Cocktails. Ebenfalls pur ein wahrer Genuss!

Art.-Nr. 560002



Solera 5

Bis zu 5 Jahre reifen die Rums für diesen Blend.

In der Nase werden Orangen- und florale Noten deutlich. Hinzu gesellen sich leichte Anklänge von geräucherter Eiche.

Sehr geschmeidig am Gaumen, mit Noten von Vanille und Orangenschalen.

Art.-Nr. 560003



Solera 7

Die sehr langsame Reifung über bis zu 7 Jahre und die Passion des Masterblenders machen diesen Rum zu einem wirklich einzigartigen Erlebnis.

Das Bouquet besticht mit seinem ausgeprägten Vanille-Duft. Am Gaumen Essenzen von Zuckerrohr sowie ein äußerst langes Finish.

Art.-Nr. 560004



Solera 11

Die lange Lagerung von bis zu 11 Jahren hebt das holzige Aroma hervor. Gleichzeitig schafft sie aber auch ein Gleichgewicht zwischen der Zartheit fruchtiger Aromen und der Robustheit eines Rums.

In der Nase feinste Aromen von Karamell, süßen Früchten, wie zum Beispiel Orangen und getrockneten Kirschen.

Am Gaumen zu Beginn etwas nussig, aber auch die fruchtigen Aromen aus dem Bouquet sind präsent.

Art.-Nr. 560010



Solera 15 „Media Luna“

Dieser Rum reifte für 15 Jahre in Eichen-Fässern.

Das Design der Flasche soll an das „C“ in Cuba und CONDE DE CUBA erinnern.

Das Bouquet ist sehr intensiv mit Aromen von Eichenholz.

Am Gaumen beeindruckend dann Noten von Karamell, Kaffee und dunkler Schokolade.

Art.-Nr. 560006





Die Helios-Destilliererei liegt in der Stadt Nago City im Norden der Präfektur Okinawa, Japan. Seit 1961 werden hier Spirituosen destilliert. Dem Gründer Tadashi Matsuda war es wichtig, dass ein alkoholisches Getränk aus lokalen Zutaten hergestellt wird. Somit verwendete er ausschließlich Zuckerrohr von lokalen Plantagen. Dieses Konzept ist bis heute unverändert geblieben. Mittlerweile wirkt schon die 3. Generation in der Destilliererei mit. Ryo Matsuda, Tadashis Sohn, und Ryo's Töchter widmen sich voll und ganz der Herstellung authentischer und guter Produkte. Aber hier wird nicht nur Rum hergestellt, das Spirituosenangebot ist breit aufgestellt: Awamori (Nationalgetränk von Okinawa, ein Reiswein ähnlich wie Sake), Whisky, Liköre, Craft Bier und Law-Malt Bier. Die Destilliererei besitzt drei Pot Still-Destillierapparate.

Kiyomi

Kiyomi bedeutet übersetzt „pure Schönheit“. Dieser weiße Rum wurde ausschließlich aus lokalem Zuckerrohr destilliert. Das Ergebnis ist ein aromatisches Getränk, welches pur aber vor allem in einem klassischen Cocktail, wie z.B. Cuba Libre, Mojito oder einem Daiquiri ein wahrer Genuss ist. Am Gaumen ist dieser Rum rund und kräftig mit einem Hauch von Süße sowie Aromen von weißem Pfeffer im Finish.

Art.-Nr. 540000



Teeda Aged 5 Years

Dieser Rum wird ein Mal aus Zuckerrohrmelasse in einem der 3 Pot Stills destilliert, bevor er für 5 Jahre in amerikanischen Eichenholz-Fässern reift. Das Ergebnis ist ein sehr außergewöhnlicher und exotischer Rum mit Honig- und Aprikosennoten in der Nase. Am Gaumen präsentiert er sich rund und voll mit tropischen Aromen.

Art.-Nr. 540001



Teeda Aged 21 Years

Dieser edle Rum aus lokaler Zuckerrohrmelasse wurde ein Mal destilliert in einem Kupfer Pot Still und reifte danach für 21 Jahre in amerikanischen Eichenholz-Fässern. Ein sehr exotisches Bouquet mit Vanille- und Aprikosennoten. Am Gaumen sehr aromatisch, komplex und vielschichtig mit süß-fruchtigen (Trockenfrüchte, Aprikosen, Zimt) Aromen gepaart mit Vanille. Ein wahres Geschmackserlebnis.

Art.-Nr. 540002





Bruxo ist eine Sammlung von 6 verschiedenen Mezcal-Qualitäten aus der Region Oaxaca in Mexiko. Verschiedene „Maestros“ teilen ihr Wissen und ihre besonderen Methoden, um einzigartige Produkte mit eigenem Charakter herzustellen. Zurzeit werden auf circa 75 Hektar verschiedene Agavenarten (z.B. Barril, Espadin etc.) angebaut und daraus ungefähr 25.000 Liter Mezcal im Jahr produziert.

Nach der Ernte der Agaven werden diese in sogenannten Erdkegelöfen im Boden gekocht. Nach der Auspressung im Tahona-Rad und der Fermentation wird die Maische 2 Mal in einem Kupfer Pot Still destilliert.

Für die Zukunft ist geplant, eine 100%ige Nachhaltigkeit zu erreichen sowie die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Mitarbeiter noch weiter zu verbessern.

BruXo X

Für diesen Mezcal werden vorrangig sehr reife Agaven der Sorte Espadin verwendet. In diesen ist der natürliche Zuckergehalt recht hoch, wodurch der Mezcal Stärke angenehm weich im Geschmack ist. Fruchtige Aromen von Zitronen sowie angenehm blumige Beiklänge dominieren die Nase dieses Mezcal. Er hat einen leichten Geschmack nach Honig, Zitruschalen, getrockneter Kamille und auch subtile mineralische Noten. Dieser Mezcal wurde für die Mixologie erschaffen.

Art.-Nr. 750500



BruXo No 1

Dieser Mezcal kommt aus dem Ort San Agustin Amatengo in Oaxaca. In der Nase präsentieren sich angenehme florale Noten mit einem Hauch von Rauch. Im Geschmack finden sich Anklänge von Pfeffer, Zitrusfrüchten mit einem Nachklang von Zimt. Am besten genießen Sie diesen Mezcal mit roten Früchten und Äpfeln.

Art.-Nr. 750510



BruXo No 2

Zu 80 % wird die Agavensorte „Espadin“ für diesen Mezcal verwendet. Dazu kommt noch die Sorte Barril. Es handelt sich hierbei um eine Art „Pechuga“.

Anstatt einer geräucherten Hähnchenbrust wird das Herz einer gerösteten Agave bei der Destillation hinzugefügt.

In der Nase offenbaren sich schöne florale Noten mit rauchigen Anklängen. Am Gaumen entwickeln sich Aromen von Pfeffer und Zitrusfrüchten gefolgt von Zimt und rauchigen Anklängen.

Art.-Nr. 750520



BruXo No 3

Die Agavensorte Barril für diesen Mezcal wächst circa 10 Jahre lang.

Er entwickelt ein mineralisches Bouquet mit würzigen Anklängen von Muskatnüssen. Am Gaumen verwöhnt er mit sanften mineralischen Noten. Die Ausgewogenheit der Aromen ist perfekt. In jedem Schluck spürt man seine Eleganz. Finish mit Melonnennoten.

Genießen Sie diesen Mezcal in Kombination mit Frischkäse, Nüssen und/oder würzigen Garnelen.

Art.-Nr. 750530



BruXo No 4

Für diesen Mezcal werden 3 verschiedene Agavensorten verwendet: Cuishe (60 %), Barril (30 %) und Espadin (10 %).

In der Nase kann man das Aroma von Erdnuss-Samen wahrnehmen. Die Espadin-Agave verleiht diesem Mezcal florale und zitronige Charakterzüge. Im Mund gibt sie eine mineralische Struktur, während die Cuishe-Agave weiche Kräuternoten wie Rucola und Fenchel mitbringt. Kombinieren Sie diesen Mezcal mit Kaffee und Bitterschokolade.

Art.-Nr. 750540



BruXo No 5

Die Agaven der Sorte „Tobalá“ wachsen circa 12 Jahre lang. Das Bouquet duftet sehr angenehm nach Butter. Am Gaumen ein würzig-süßer Geschmack. Dieser Mezcal präsentiert sich mit einem fruchtigen Abgang, der an Pfirsich und Quitte erinnert und perfekt zu Foie Gras, Schnittlauch und Räucherlachs passt.

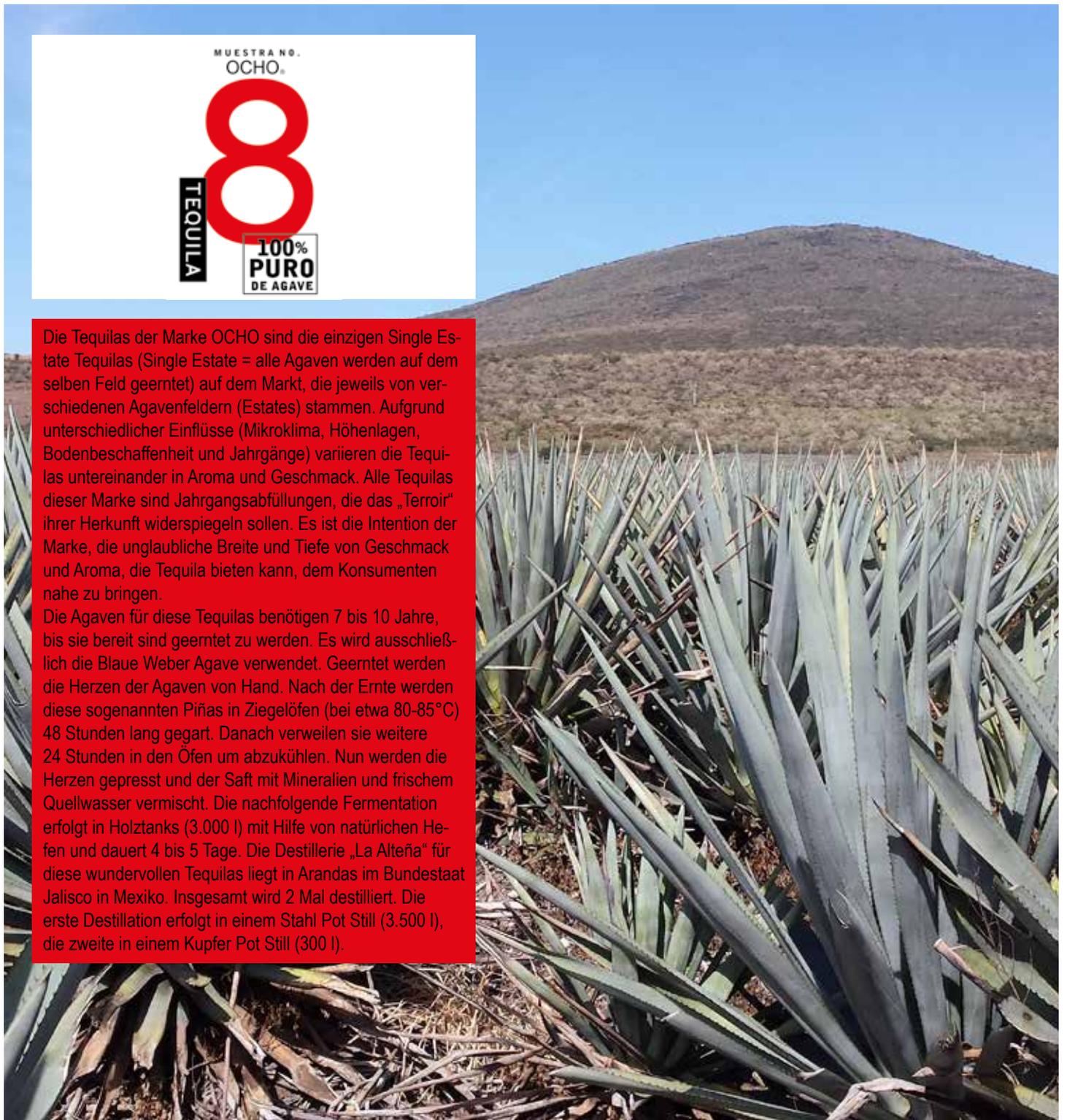
Art.-Nr. 750550





Die Tequilas der Marke OCHO sind die einzigen Single Estate Tequilas (Single Estate = alle Agaven werden auf dem selben Feld geerntet) auf dem Markt, die jeweils von verschiedenen Agavenfeldern (Estates) stammen. Aufgrund unterschiedlicher Einflüsse (Mikroklima, Höhenlagen, Bodenbeschaffenheit und Jahrgänge) variieren die Tequilas untereinander in Aroma und Geschmack. Alle Tequilas dieser Marke sind Jahrgangsabfüllungen, die das „Terroir“ ihrer Herkunft widerspiegeln sollen. Es ist die Intention der Marke, die unglaubliche Breite und Tiefe von Geschmack und Aroma, die Tequila bieten kann, dem Konsumenten nahe zu bringen.

Die Agaven für diese Tequilas benötigen 7 bis 10 Jahre, bis sie bereit sind geerntet zu werden. Es wird ausschließlich die Blaue Weber Agave verwendet. Geerntet werden die Herzen der Agaven von Hand. Nach der Ernte werden diese sogenannten Piñas in Ziegelöfen (bei etwa 80-85°C) 48 Stunden lang gegart. Danach verweilen sie weitere 24 Stunden in den Öfen um abzukühlen. Nun werden die Herzen gepresst und der Saft mit Mineralien und frischem Quellwasser vermischt. Die nachfolgende Fermentation erfolgt in Holztanks (3.000 l) mit Hilfe von natürlichen Hefen und dauert 4 bis 5 Tage. Die Destillerie „La Alteña“ für diese wundervollen Tequilas liegt in Arandas im Bundesstaat Jalisco in Mexiko. Insgesamt wird 2 Mal destilliert. Die erste Destillation erfolgt in einem Stahl Pot Still (3.500 l), die zweite in einem Kupfer Pot Still (300 l).



Blanco

In der Nase äußerst fruchtig, mit Noten von Granatäpfeln, Guaven und Grapefruits sowie leichten würzigen Noten von Pfefferminze und grünen Oliven.

Am Gaumen vordergründig deutlich süße Agavenaromen, kombiniert mit einer schönen Würze.

Im Verlauf wird der Geschmack trockener mit Grapefruits, Spearmint und anderen tropischen Früchten.

Art.-Nr. 750107



Reposado Ausverkauft

Dieser Tequila reifte 8 Wochen und 8 Tage in gebrauchten Whiskey-Fässern.

In der Nase treffen floral-fruchtige Noten (Lilienblüten, Pfirsiche, Pflaumen) auf würzige Anklänge (grüner Tabak, Eukalyptus, Anis). Am Gaumen zu Beginn Aromen von Mandarinen, Zitronengras, Anis und schwarzem Pfeffer. Am Ende beeindruckende Nuancen eines Frucht- und Blumenkorbs, angeführt von gerösteter Ananas.

Art.-Nr. 750124





Los Arango Tequila wird in begrenzten Mengen ganz traditionell von Hand gefertigt. Die Hacienda „Corralejo“, auf der der Tequila hergestellt wird, wurde ursprünglich im Jahr 1700 erbaut und liegt etwas außerhalb von der Stadt Pénjamo im mexikanischen Bundesstaat Guanajuato. Sie ist umgeben von Blauen Weber Agaven, soweit das Auge reicht.

Los Arango-Tequila wird ausschließlich aus dieser Agavenart hergestellt. Nach 8 bis 12 Jahren werden die Agaven geerntet. Nach der Ernte werden die Herzen für circa 38 Stunden in Lehmbacköfen langsam gekocht und in einer anschließenden 12-stündigen Ruhepause mit einem speziellen Hefestamm vergoren. Danach erfolgt eine doppelte Destillation. Die erste in einem Column-Still und die darauffolgende in einem Kupfer Pot Still. Schließlich wird jede Charge am selben Ort, an dem sie hergestellt wurde, in mundgeblasenes Glas abgefüllt.

Blanco

Vor allem für Cocktails, natürlich speziell für Margaritas, eignet sich dieser Blanco perfekt. Er besticht mit reichen Aromen von gekochten Agaven und grünen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich weich und geschmeidig mit einer angenehmen Frische im Abgang.

Art.-Nr.: 750800



Reposado

Der Reposado-Tequila wird in kleinen Chargen 6 Monate lang in amerikanischen Eichenfässern gelagert und zeigt, wie die Aromen der Eichenholz-Reifung die süßen Agavennoten verstärken können.

In der Nase präsentieren sich milde Aromen von weißem Pfeffer, Agaven, Karamell, Zitronen und Holz. Der Geschmack ist sehr seidig und elegant. Noten von Pfeffer, Agaven und Honig werden von einer angenehmen Salzigkeit untermalt.

Auch dieser Tequila eignet sich perfekt zum Mixen, er ist aber auch pur ein Genuss!

Art.-Nr.: 750820



Añejo

Für 13 Monate reifte dieser Tequila in amerikanischen Eichenholz-Fässern. Diese längere Reifezeit hat tiefe und vielfältige Aromen zur Folge: Die Nase besticht mit Eichenholz und würzigem Karamell. Der Gaumen ist sehr reich mit Vanille, grünem Pfeffer und Salz.

Ein perfekt ausbalanciertes, langes Finish mit würzigen Aromen runden diesen Añejo-Tequila perfekt ab. Genießen Sie diesen Tequila pur oder auf Eis.

Art.-Nr.: 750840



Kaffeeликör

Dieses zu 100 % natürliche Produkt wird durch die Infusion von Kaffeesatz in den Tequila Blanco von LOS ARANGO hergestellt.

In der Nase bemerkt man direkt Aromen von gerösteten Kaffeebohnen, Karamell sowie leichte Anklänge von Agave und einen rauchigen Touch.

Der Geschmack ist rund, cremig und süß. Ein voller Körper mit intensiven Kaffee-noten und ebenfalls leichten Anklängen von Agaven.

Art.-Nr.: 750900





THE TORRAN ist keine schottische Whisky Distillery, sondern ein Markenname der Firma London & Scottish International Ltd. Das Familienunternehmen wurde 1993 von Chris Parker aus Edinburgh gegründet und hat in den letzten Jahren mehr als 50 Medaillen auf internationalen Spirituosen Wettbewerben gewonnen. Im Jahr 2017 erhielt er das „Royal Warrant of HRH The Prince of Wales“. Seit diesem Zeitpunkt ist er also exklusiver Lieferant des britischen Hofes. Als unabhängiger Abfüller kauft Chris Parker für THE TORRAN Single Malt-Fässer einer bestimmten Destillerie und entscheidet selbst, worin und wie lange der gekaufte Whisky lagern soll. In den Verträgen von Chris Parker mit der Whisky-Brennerei wurde Stillschweigen über die Herkunft des Whiskys vereinbart. Dies ist völlig normal im Geschäft der unabhängigen Abfüller, da somit die produzierenden Brennereien unter anderem ihre eigenen Whiskys schützen können. Was wir sagen dürfen ist, dass THE TORRAN in den Northern Highlands in Schottland destilliert wird.



Oak Cask

Dieser klassische, junge Highland Malt lagerte ausschließlich in Bourbon-Fässern mit einem hohen Anteil an First Fill-Fässern. Er hat eine typische Nase nach Eiche und Malz mit leichten Anklängen von Vanille, Kakao, Butterscotch und frischer Zitrone. Am Gaumen entwickeln sich Noten von Gerste, Birnen und cremiger Schokolade, gefolgt von nussigen Aromen, Gewürznelken und Ingwer im Abgang.

Art.-Nr. 260001



Sauternes Cask Finish

THE TORRAN Sauternes bekommt seine 5-jährige Grundreifung in Ex-Bourbon-Fässern. Zum Abschluss der Reifung wird dieser Whisky noch in Sauternes-Fässer für circa 6 bis 12 Monate gelegt. Vordergründige elegante, florale Anklänge entwickeln sich in der Nase zu Noten von Honig, Aprikosen und Birnen. Ein vollmundiger und warmer Geschmack von Gewürzen und Honig rundet den harmonischen Eindruck ab. Im Finish bringt er eine wunderbare Wärme mit Bitterorangen.

Art.-Nr. 260002



Portwood Cask Finish

Dieser Whisky erhielt nach seinem Ausbau in Bourbon-Fässern eine Nachreifung in First Fill Portwein-Fässern für circa ein Jahr, was ihm ein außergewöhnliches Aroma von süßer Port-Wärme und einen wunderbaren fülligen und malzigen Duft verlieh. Ein vollmundiger, facettenreicher Geschmack. Weiche angenehme Nuancen reifer Früchte begleitet von Honig runden diesen Single Malt ab.

Art.-Nr. 260000



5 Years

Dieser schöne Whisky lagerte 5 Jahre lang in Ex-Bourbon-Fässern. Er besitzt eine angenehm weiche, florale Nase mit reifen Birnen, Holunderblüten, feinen Honignoten und Gewürzen, ebenso ein leichtes Aroma von Torf und Rauch. Am Gaumen ist dieser Whisky warm mit angenehmen Noten von reifen Birnen und Aprikosen, die auf sehr feine Torf- und Rauchnoten treffen. Ebenso verspürt man zarte Spuren von süßer Vanille und Sirup. Das Finish ist lang mit leichten floralen Noten.

Art.-Nr. 260003



10 Years

10 Jahre reifte diese Spezialität ausschließlich in Ex-Bourbon-Fässern.

Am Gaumen zähflüssig, geschmeidig und herzhaft. Warmes Gebäck, Vanille, Eiche und erdige Aromen zeichnen diesen wunderbaren Single Malt aus. Das Finish ist lang und trocken. Eiche macht Platz für geröstete grüne Äpfel, die dann am Gaumen verweilen.

Art.-Nr. 260004





MCCRAE'S

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Seit April 2014 bietet die Firma Hunter Laing & Co. Ltd. unter dem Markennamen MCCRAE'S eine Serie von ungefilterten und ungefärbten Single Cask Abfüllungen unterschiedlichster Whiskybrennereien aus ganz Schottland an. Im Fasslager von Hunter Laing stehen rund 15.000 Fässer für die Auswahl unserer Single Casks zur Verfügung.

Die Firma gehört Stewart H. Laing, der seine Ausbildung in der Bruichladdich Distillery auf Islay begann und dann im väterlichen Betrieb Douglas Laing & Company fortsetzte. Nach dem Tode des Vaters im Jahre 1982 leiteten die beiden Söhne das Familienunternehmen gemeinsam weiter. 2013 trennten sich die beiden Brüder und Stewart H. Laing gründete seine eigene neue Firma Hunter Laing. Unter anderem eröffnete er die Destillerie Ardnahoe auf Islay.

Im Portfolio der Range von MCCRAE'S gibt es eine breite Auswahl von jungen Single Malts (6 Jahre) bis hin zu sehr alten Malts (25 Jahre). Hier liegt der Unterschied in der Komplexität, die sich besonders im Mundgefühl widerspiegelt. Bei den jungen Whiskys sollen die jeweiligen „Distillery Notes“ frisch und sauber zu erkennen sein, während bei den alten Abfüllungen immer ein Aromen-Erlebnis im Mund stattfindet.

Intention der Marke ist es, ehrliche Whiskys anzubieten, wie sie vor allem vor dem Whisky-Hype der 90er zu finden waren. Alle Whiskys sind Abfüllungen von Hunter Laing und sind „non-chill filtered“ und haben „natural colour“.

Caol Ila 10 years

Destilliert wurde im August 2010 in der Caol Ila Distillery in der Region Islay/Schottland. Für 10 Jahre reifte der Whisky.

In der Nase rauchig-torfig, salzig mit deutlicher Süße von Honig und Vanille. Am Gaumen ist der Torfgeschmack harmonisch und langanhaltend im gesamten Mundraum vorhanden. Interessant ist die Entwicklung nach einer kurzen Weile in eine sehr deutliche Honigsüße, die in Kombination mit Torfrauch ein sehr cremiges Gefühl ergibt.

Art.-Nr. 250229



Fettercain 14 years

Für 14 Jahre reifte dieser Whisky aus der Fettercain Distillery in der Region Highlands. Dieser Whisky erhielt ein Finish im Wine-Cask. Dunkles Malz, leichte Süßweinaromen, würziges Karamell, Anklänge von starkem Brühkaffee, balancierte Röstaromen. Wunderbar komplex und äußerst animierend. Sorgt definitiv für Kurzweil am Abend.

Art.-Nr. 250245



Weitere Sorten finden Sie in der Preisliste!



Die Brennerei Grallet-Dupic ist eine bekannte Obstbrennerei in Rozelieures, Lothringen/Frankreich. Seit 1860 produziert die Familie Grallet in erster Linie doppelt destillierten Mirabellenbrand, aber auch Liköre, Gin und Wodka. Seit 2003 kommen auch Whiskys aus diesem Hause.

Das „La Maison De La Mirabelle“ (Haus der Mirabelle), wie die Brennerei auch heißt, wird heute von der fünften und sechsten Generation geleitet.

Die notwendigen Rohstoffe, wie z. B. Sommergerste, die für die Herstellung der Whiskys benötigt werden, baut das Unternehmen auf 300 ha selbst an. In der Nähe der Destille befindet sich eine Wasserquelle (Vittel), die den Wasserbedarf deckt. Die eigene Gerste wird in einer benachbarten lothringischen Mälzerei nach bestimmten Vorgaben gemälzt. Für die unterschiedlichen Whiskys verwendet sie unterschiedlich getorfte (6 - 12 - 20 - 45 ppm Phenol) und seit kurzem auch nicht rauchiges Malz. In der Brennerei wird es dann gemahlen, gemischt, gegoren (ca. 48 Stunden, sowie 3 bis 4 Tage Ruhezeit) und anschließend doppelt in kleinen Charentaiser Brennblasen gebrannt. Die Destillerie verfügt über drei verschiedene Fasslager und kann so drei verschiedene Klimata für die Reife der Whiskys bieten. Durch die Verwendung von z.B. Sherry-, Tokaj- und Cognac-Fässern entstehen sehr komplexe Single Malts. Das Haus ROZELIEURES hat eine moderate Größe und profiliert sich durch seinen Stolz und seinen Willen, Produkte zu kreieren, die eine „saubere Identität Made in France“ haben. Rozelieures ist eine der wenigen Brennereien weltweit, die den gesamten Produktionsprozess lokal hält, vom Feld bis zur Abfüllung. Das einzige Element welches nicht aus der Region stammt ist der Torf. Dieser wird aus Schottland importiert.



Origine Collection

Dieser französische Whisky wurde mit einem leicht rauchigen Malz (6 ppm Phenol) doppelt destilliert und dann 4 Jahre in Ex-Cognac- und Ex-Bourbon-Fässern gereift.

Das Bouquet ist zart und fruchtig mit leichten, angenehmen Rauchnoten.

Am Gaumen großzügig und zart im Geschmack mit Aromen von trockenen Früchten aber auch leicht torfig mit einem schönen langen Nachhall.

Art.-Nr. 250400



Subtil Collection

Der ROZELIEURES Subtil wird mit nicht rauchigem Malz hergestellt. Nach dem Mälzen und einer recht kurzen Fermentation erfolgt eine doppelte Destillation. Die darauffolgende Reifung erfolgt in ehemaligen Cognac- (40 %) und Bourbon-Fässern (40 %) sowie neuen Eichenholz-Fässern (20 %) aus den Vogesen. Im Geschmack geben die Ex-Cognac-Fässer dem Whisky eine angenehme Würzigkeit, wobei die Frische nicht zerstört wird. Noten von getrockneten Früchten, Malz und Vanille im Finish.

Art.-Nr. 250404



Rare Collection

Dieser Single Malt wurde mit einem leicht phenolhaltigen Malz (12 ppm) doppelt destilliert und dann bis zu 5 Jahre Jahre in Sherry-, Sauternes- und Cognac-Fässern gelagert. Anschließend erfolgte wurden alle Whiskys verblendet und gemeinsam ca. 6 Monate nachgelagert. Der jüngste Whisky ist 4 Jahre alt (Cognac-Fass). Ein frischer Duft von Holz und Wein, sowie von reifen Früchten. Am Gaumen rund, weich mit fruchtigen Noten sowie holzigen Gewürzen. Am Ende mit filigranem Rauch.

Art.-Nr. 250401



Smoked Collection

Dies ist ein torf-rauchiger Whisky der mit 20 ppm Phenol starkem Malz doppelt destilliert wurde. Die darauffolgenden 8 Jahre reifte dieser Whisky in ehemaligen Sherry-Fino-Fässern. Elegante Aromen von gerösteten Nüssen, Malz, Heu mit Rauch, Kakao, Gewürzen und Zitrusfrüchten. Der Rauch erinnert an ein Lagerfeuer. Die Aromen sind auch im Geschmack vorhanden und werden durch Vanille ergänzt. Der angenehme Abgang ist rauchig mit Kakao und Zitrus.

Art.-Nr. 250402



Peated Collection

Ein torf-rauchiger Single Malt Whisky, der für 8 Jahre in Bourbon-Fässern sowie in neuen Eichenholz-Fässern aus den Vogesen reifte.

In der Nase torfig mit klassischen Anklängen von Vanille, Malz, Früchten und Toffee, ergänzt durch Zitronen, einen Hauch von Gewürzen und Honig. Am Gaumen Malz und Torf in Harmonie mit Vanille, getrockneten Früchten und Honig. Typische Reifnoten durch die Fässer wie Kohl, Kakao, Gewürze und Obst. Langer Abgang mit Torf, Gewürzen, Früchten und Vanille.

Art.-Nr. 250403



Finition Single Cask Vosne-Romanée

Für diese Single Cask-Abfüllung wurde rauchiges Malz (45 ppm) verwendet. Nach einer doppelten Destillation in der Charentaiser Brennanlage wurde das Destillat in Cognac- und Bourbon-Fässern gefüllt. In diesen Fässern reiften die Brände 7 Jahre lang bevor sie dann für ein 10-monatiges Finish in Vosne-Romanée-Fässer gelegt wurden. Sehr komplex, schmackhaft und mit salzigen Anklängen. Man findet zudem Noten von reifen Früchten, Rauch und Schokolade.

Art.-Nr. 250407



Finition Single Cask Chassagne-Montrachet

Für diese Single Cask-Abfüllung wurde leicht rauchiges Malz nach der Destillation in der Charentaiser Brennanlage in Cognac- und Bourbon-Fässer gefüllt. Für das Finish wurde dann je ein Teil 6- und 8-jähriger Whiskys aus den Fässern in ein 225 Liter großes Weißwein-Fass (Chassagne-Montrachet) gefüllt. Das Finish erfolgte für 6 Monate. Der Geschmack ist fein-buttrig mit guter Struktur der Gerste. Am Ende gesellt sich Würze zu etwas Eichenholz hinzu.

Art.-Nr. 250405



Finition Single Cask Tokaj-Wein

Auch dieser Single Cask von Rozelieures lagerte in Cognac- und Bourbon-Fässern. Für das Finish wurde dann ein großer Teil Whisky aus dem Cognac-Fass mit einem kleinen Teil Whisky aus einem Bourbon-Fass in ein 225 Liter großes Tokaji-Weinfass gefüllt. Tokaji ist ein ungarischer Süßwein. Das Finish erfolgte für 6 Monate.

Art.-Nr. 250406

„Le Parcellaire“ Clay Limestone

Ein weiterer Single Malt aus der „Le Parcellaire“-Edition. Jede Sorte dieser Edition ist einzigartig. Von der Parzelle bis zur Abfüllung in die Flasche kann alles zurückverfolgt werden, da sich sämtliche Informationen (Parzellename, Parzellengröße, Bodenart, Lagerung, etc.) hierzu auf dem Etikett befinden.

Am Gaumen gehen gelbe Früchte und süße Gewürze einem cremigen Abgang mit Milchsokolade voraus. Der Geschmack ist sehr opulent, charakteristisch für Whiskys von schweren Tonböden.

Art.-Nr.: 250408



„Le Parcellaire“ Silty Clay

Dieser Whisky ist Teil einer sehr interessanten neuen Limited Edition-Serie von ROZELIEURES. Es handelt sich hierbei um einen „Whisky Parcellaire“. Wie schon aus dem Weinbau bekannt, wird für eine Abfüllung nur das Getreide von einem einzigen Feld verarbeitet. Ziel ist es, den Einfluss des Terroirs auf die Whiskys hervorzuheben.

Am Gaumen pflanzliche, kräuterige und blumige Noten. Der Whisky ist äußerst zart aber dennoch komplex. Der Abgang ist würzig.

Art.-Nr.: 250409

Mirabelle de Lorraine de Rozelieures

Vom Anbau der Mirabellen bis hin zur Abfüllung geschieht jeder Schritt bei Rozelieures. Nach einer 3-monatigen Gärung erfolgt eine doppelte Dampf-Destillation. Durch diese Früchte-schonende Methode wird die Aromatik des Destillats extrem sanft und langanhaltend. Das Cuvée reift anschließend für mindestens 5 Jahre in Edelstahl-tanks.

Es präsentiert sich sofort mit viel Fruchtsüße. Aromen von blühenden Obstgärten, Mirabellenkompott und süßem Gebäck finden sich im Geschmack.

Art.-Nr.: 250500



Poire Williams de Rozelieures

Anfang September werden die Früchte von einer Fläche von 4 ha geerntet. Die Produktion und Lagerung dieses Brandes erfolgt genau wie bei dem Mirabelle de Lorraine. Für eine Flasche (50 cl, 45% vol) benötigt man ca. 8 kg Williams-Birnen. Von einem Baum können bis zu 100 kg geerntet werden. Nimmt man sich die Zeit für Entdeckungen, entfaltet sich ein wunderbares, fruchtiges Bouquet. Am Gaumen ist dieser Brand strukturiert und komplex. Er präsentiert sich mit Noten von reifen Birnen.

Art.-Nr.: 250501

Vieille Prune Quetsche de Rozelieures

Pflaumen werden bei ROZELIEURES im Oktober geerntet. Sie wachsen dort auf einer Fläche von 3 ha. Die Produktion ist identisch mit den anderen beiden Eaux-de-Vies aus der Destillerie Grallet Dupic. Allerdings reift dieses Cuvée anschließend für mindestens 5 Jahre in Akazienholz-Fässern. Am Gaumen findet man den Geschmack von Marzipanpflaumen, Fruchtekuchen und Vanille. Es herrscht zudem ein ständiger Wechsel zwischen Aromen von frischen und sehr reifen Pflaumen.

Art.-Nr.: 250502



鳥取 THE TOTTORI

Die Whiskys der Marke THE TOTTORI werden in der „Kurayoshi Distillery“ produziert. Gegründet wurde diese im Jahre 1910. Sie befindet sich im Süden der größten japanischen Insel „Honshu“. Die Destillerie liegt in unmittelbarer Nähe der Meeresküste in der Präfektur Tottori. Es ist eine kleine Destillerie, die neben Whisky auch traditionellen, japanischen Sake und Shochu herstellt. Es wird nur in kleinen und limitierten Mengen produziert, da der Produktionsort und auch die Lagermöglichkeiten recht klein sind.



THE TOTTORI

Ein Cuvée aus verschiedenen japanischen Whiskys, die 3 Jahre in getoasteten Eichen-Fässern lagerten.

Die Destillerie verwendet für ihre Whiskys frisches und klares Quellwasser aus Tottori. Ein sehr reicher und voller Geschmack, der sowohl floral als auch würzig ist. Vordergründig werden Eindrücke von Vanille und Schokolade deutlich. Das Finish wird von schönen Holznoten geprägt.

Art.-Nr. 540010



THE TOTTORI Bourbon Barrels

Auch dieser Tottori-Whisky lagerte 3 Jahre, diesmal aber in gebrauchten Bourbon-Fässern. Wie alle Whiskys der Destillerie Kurayoshi ist auch dieser „non chill-filtered“. Dadurch wird gewährleistet, dass der Konsument den vollen und unverfälschten Whisky-Geschmack bekommt. Sehr angenehm, weich und soft präsentiert sich dieser Whisky am Gaumen mit Noten von Karamell und Vanille.

Art.-Nr. 540011





Der HINOTORI-Whisky wird in der „Hekinan Distillery“ produziert. Hier fand die erste Destillation im Jahr 1949 statt. In den folgenden Jahren wurde die Brennerei schnell zu einer der führenden Hersteller von japanischem Whisky in der Region Chubu. Nach zwei historischen Naturkatastrophen Mitte und Ende der 1950er Jahre wurde die Destillerie 1959 geschlossen. Nach vielen Jahren des Stillstands wurde die Produktion 2019 wieder aufgenommen. Unter der Leitung eines Sake-Braumeisters wurde eine neue Brennblase gebaut, die seitdem zum Brennen von japanischem Whisky verwendet wird.

In welcher Destillerie der FUJIMI-Whisky hergestellt wird, wird geheim gehalten.

FUJIMI

Fujimi heißt übersetzt Unsterblichkeit und ist eine Hommage an diejenigen, die nach dem Verhaltenskodex des japanischen Militärs gedient haben und diese 7 Tugenden respektieren: Mut, Integrität, Ehrlichkeit, Loyalität, Respekt, Mitgefühl und Ehre. Der Whisky reifte in amerikanischer Weißbeiche. Er ist weich und mild mit Noten von getrockneten Früchten, Honig und Mandeln. Er eignet sich perfekt für einen Cocktail oder zum reinen Genuss, am besten in einem eiskalten Glas serviert.

Art.-Nr. 540012



HINOTORI 5 Years old

Destilliert wird dieser Whisky aus Malz (30 %), Mais (60 %) und Weizen (10%) in einem Pot Still-Destillierapparat. Danach reift das Cuvée 5 Jahre in gebrauchten Whisky-Fässern. So können sich seine weichen und angenehmen Aromen voll entwickeln. Reife Früchte und angenehme Vanille-Noten präsentieren sich in einem harmonischen Einklang.

Wir empfehlen diesen Whisky entweder pur auf Eis oder in einem Highball-Cocktail.

Art.-Nr. 540013



FITZWILLIAM

Die Whiskeys von FITZWILLIAM werden in der Great Northern Distillery in Dundalk im Nordosten von Irland hergestellt.

Die Destillerie stellt zwei Arten von Whiskey her: Malt Whiskeys (Maischen – Fermentation – Destillation) und Grain Whiskeys (kontinuierliches Kochen – Maischen - Fermentation – kontinuierliche Destillation).

Die Rohstoffe für die Herstellung der Whiskeys werden aus Frankreich und Irland bezogen. Es wird ausschließlich gentechnik-freier Mais in der Region Bordeaux in Frankreich angebaut und dann in den Hafen der Stadt Dundalk verschifft. Die Gerste wird in Irland angebaut und von einem lokalen Mälzer zu Malz verarbeitet.

Blended

Die Whiskeys für diesen Blend wurden dreifach destilliert. Sie reiften in verschiedenen Fasstypen: neue amerikanische Eichenholz-Fässer, Ex-Rye-Fässer und Ex-Stout-Fässer. Zudem wurde für diesen Blend etwas getorfte Malz verwendet. Deutliche Vanille- und Schokoladenaromen und angenehme Torfnoten dominieren die Nase. Auch am Gaumen finden sich Vanille und dunkle Schokolade wieder. Er ist komplex mit subtilen Eindrücken von Kaffee und feinem Torf.

Art.-Nr. 540030



Single Grain

Dreifach im Column Still destilliert wurde dieser Single Grain Whiskey aus Irland. Das Bouquet zeichnet sich durch ausgeprägte kräutrig Aromen aus, mit dem Duft von hellem Kräuterkör, Mineralien und floralen Noten. Der Geschmack zeichnet sich durch eine dezente Süße aus, begleitet von weichem Süßholz und leichten, kräutrigen Nuancen.

Art.-Nr. 540031



Peated

Dieser dreifach destillierte und gepeatete Irish Whiskey reifte in amerikanischen Eichenholz-Fässern. Eine fruchtige Süße, die an Birnenbrand erinnert, Getreide, Honig und ausgewogene Anklänge von Torf umschmeicheln den Gaumen. Der delikate Duft findet sich nahezu 1:1 am Gaumen wieder, ergänzt mit leicht kräutrigen Tönen und Noten von Kaffeebonbons.

Art.-Nr. 540032



Imperial Stout

Eine erste Reifung bekam dieser besondere Whiskey in amerikanischer Weißseiche. Eine zweite erfolgte in Fässern, in denen zuvor Irish Stout lag. Stout ist ein typisch irisches obergäriges dunkles Bier. Die Stout-Fässer verleihen diesem Whiskey deutliche Aromen von dunkler Schokolade und Kaffee mit einem Hauch feiner Süße. Das angenehme Bouquet findet sich nahezu 1:1 am Gaumen wieder.

Art.-Nr. 540033



Pot Still

Dieser Irish Whiskey wurde dreifach im Irish Pot Still destilliert. Die Maische bestand sowohl aus gemälztem als auch aus ungemälztem Getreide (Hafer und ungemälzte Gerste). Für die Lagerung kamen amerikanische Eichenholz-Fässer zum Einsatz. Frische Töne von grünen Äpfeln, Frucht-drops sowie dezente Fruchtsüße und kräutrig Noten in der Nase. Der Geschmack ist kräutig mit einer leichten bonbonartigen Süße, zu denen sich weiche Anklänge von Trester gesellen.

Art.-Nr. 540034





JOE
GOT A GUN



WILCOX

LEWIS
&
CLARK
AMERICAN WHISKEY

American Whiskeys heben sich nicht nur in Bezug auf die Schreibweise von Whiskys aus Schottland ab. Auch Rohstoffe und die Herstellung unterscheiden sich. Die 4 wichtigsten Arten von amerikanischem Whiskey sind Kentucky Bourbon, Corn Whiskey, Tennessee Whiskey und Rye Whiskey.

Ein *Bourbon Whiskey*, der wohl bekannteste amerikanische Whiskey, muss aus mindestens 51% bis maximal 80% Mais bestehen. Zudem muss ein Bourbon mindestens zwei Jahre in einem getoasteten Eichenholz-Fass lagern. Mais gibt dem Bourbon seinen typischen süßlichen Geschmack. Weitere Rohstoffe für einen Bourbon sind Weizen, Gerste oder Roggen. Wenn nach 2-jähriger Reife der Whiskey nicht verschnitten wird, spricht man vom einem „Straight Bourbon“. *Tennessee Whiskey* darf, wie der Name schon vermuten lässt, nur in dem Bundesstaat Tennessee produziert werden. Zwei Besonderheiten machen diese Whiskeyart aus: das „Sour Mash“-Verfahren und „Charcoal Mellowing“. Hierbei wird das Destillat vor der Fasslagerung durch eine sehr dicke Aktivkohleschicht (charcoal) gefiltert (das kann bis zu 10 Tage dauern). Dies verleiht dem Whiskey einen sehr weichen Gaumen. Beim „Sour Mash“-Verfahren werden Rückstände des Destilliervorgangs aufgefangen und vor der Gärung zur Maische hinzugegeben. Hierdurch verändert die Maische den pH-Wert, sie wird sauer – hervorragend für die Hefe, die somit optimal arbeiten kann.

Rye Whiskey muss aus mindestens 51% Roggen bestehen und ebenfalls in Eichen-Fässern reifen. Diese Whiskeys zeichnen sich durch einen sehr würzigen Geschmack aus.

JOE GOT A GUN Small Batch

Dieser Whiskey wird ganz in der Tradition der Tennessee Whiskeys nach dem „Sour Mash“-Verfahren hergestellt und mit Holzkohle gefiltert. Er reifte für mindestens 3 Jahre. Eine würzig, herbe Süße von Trockenfrüchten, dunkler Schokolade, Holz und Toasting umhüllt den Gaumen. Das Finish ist rund mit balancierten Bittermandelönen und Holz.

Art.-Nr. 540020



JOE GOT A GUN Single Barrel

Dieser Single Barrel Whiskey wurde ebenfalls nach dem „Sour Mash“-Verfahren hergestellt. Nach 3 Jahren Reifung zeigt dieser Whiskey nun einen komplexen und würzigen Gaumen mit Kastanienhonig, kräutrigen Noten, etwas Minze und eingelegten Zitronen. Die kräutrigen Noten und Zitrustöne bleiben im Abgang lange präsent. Hinzu kommen kräftige Tee-Aromen.

Art.-Nr. 540021



BIG MOUSTACHE

Dieser Whiskey erfährt eine besonders lange Fermentation über 3 Tage. Die Maische besteht aus 80 % Mais, 10 % Roggen und 10 % gemälzter Gerste. Er reifte für mindestens 4 Jahre in amerikanischen Weißbuche-Fässern. Im Bouquet ausladende würzige Süße, Holz, ausgeprägte Röstaromen, Rauch und Beef Jerky (Trockenfleisch) zeichnen den Duft dieses Whiskeys aus. Ein kräftiger Gaumen mit herb-würziger Süße, starkem Kaffee und ausgewogenen Röstaromen.

Art.-Nr. 540022



WILCOX

Wilcox Whiskey ist ein Bourbon, der in Kentucky nach traditionellen Methoden hergestellt wird. Die Maische besteht aus 60 % Mais und 40 % Malz. Er reifte für 2 Jahre in amerikanischen Weißbuche-Fässern. Das Bouquet bietet würzige Eindrücke von frischem Brot, balanciertem Rauch und Holz. Am Gaumen feine Noten von Popcorn, gemahlene Haselnüssen, Holz und eine leichte Würze.

Art.-Nr. 540023



LEWIS & CLARK

Die Maische des Whiskeys aus Indiana besteht aus Gerste, Mais und Roggen. Er reifte für mindestens 3 Jahre in getoasteten Fässern. Ein Bouquet von frischen Äpfeln, Mineralien sowie einem Hauch von Akazienhonig und Vanille. Am Gaumen angenehme Noten von Getreide und jungem Holz, die sich harmonisch mit einem feinen Anflug von Zimtgebäck vereinen.

Art.-Nr. 540024



Mathilde

• LIQUEUR •



Mathilde Fruchtliköre sind handgefertigte französische Spirituosen, die nach alten Rezepten der Vorfahren hergestellt werden. Heute überwacht das Team von Maison Ferrand sorgfältig die Herstellung der Mathilde-Liköre und ist bestrebt, Jahr für Jahr das „Savoir-faire“ der Ahnen weiterzugeben.

Die Bauern, die die Früchte für Mathilde anbauen, orientieren sich an traditionellen Anbautechniken und ernten nur die frischesten Früchte zum optimalen Reifepunkt, um sicherzustellen, dass die schmackhaftesten und vollsten Aromen eingefangen werden.

Das Ergebnis sind äußerst wandelbare Liköre aus Frankreich, die sich wunderbar sowohl zum Mixen in Cocktails, zum Backen und Kochen, zum Pur-Genießen aber auch einfach nur in einer Schorle aufgefüllt mit Soda-Wasser, eignen.

Die Herstellungstechnik für jeden Mathilde-Likör ist spezifisch für die jeweilige Fruchtart. Die Liköre mit Pfirsich, Cassis und Himbeere werden aus Aufgüssen frischer Früchte hergestellt, damit alle wertvollen Aromen extrahiert werden können. Für Mathilde Orange XO wird ebenfalls noch die Schale der Frucht verwendet, da diese den meisten Geschmack in sich trägt.

Bei allen Mathilde-Likören werden die Früchte mehrere Wochen lang in Alkohol eingelegt und währenddessen von dem Produktionsteam überwacht. Mehrmals am Tag werden die Aufgüsse umgerührt. Am Ende werden die Früchte entfernt, es wird etwas Wasser sowie Zucker bzw. getoasteter Zucker (nur beim Mathilde Orange XO) hinzugegeben.

Mathilde Liqueur de France Cassis

Es werden 2 verschiedene Sorten von Schwarzen Johannisbeeren für diesen Likör verwendet. „Noir de Bourgogne“-Beeren eignen sich aufgrund ihrer hervorragenden aromatischen Eigenschaften. „Royal de Naples“ bieten einen weichen und süßen Geschmack. Eine lange Infusionszeit sorgt für ein perfektes Gleichgewicht zwischen Alkohol und Frucht. Am Ende der Herstellung werden Wasser und Zucker langsam hinzugefügt. Am Gaumen herrscht eine perfekte Harmonie aller Aromen.

Art.-Nr.: 6923



Mathilde Liqueur de France Himbeere

Es werden 3 verschiedene Himbeersorten verwendet: „Rose de Plombières“ (Burgund), „Violette de Boux“ (Burgund) und „Lloyd George“ (Schottland). Zunächst werden die Beeren zu Püree gepresst und dann in neutralem Alkohol mazeriert. Die Himbeeren aus Schottland werden in erster Linie wegen ihrer sehr intensiven Farbe verwendet. Die Früchte aus Burgund sind sehr intensiv im Geschmack und geben diesem Likör seinen überaus aromatischen, intensiven und fruchtigen Gaumen.

Art.-Nr.: 6924



Mathilde Liqueur de France Pfirsich

Für diesen Likör werden ausschließlich Weinbergpfirsiche aus Frankreich aufgrund ihres intensiven Geschmacks ausgewählt. Die gesamte Frucht wird in Alkohol mazeriert, um so viel wie möglich von ihrem Geschmack und Aroma zu extrahieren. Eine kleine Menge Zucker und Wasser kommt ebenfalls hinzu. Intensiver und frischer Pfirsichgeschmack zugleich mit einem wunderbar weichen Mundgefühl. Probieren Sie diesen Likör unbedingt in einem Bellini oder in ihrem Lieblingscocktail.

Art.-Nr.: 6926



Mathilde Liqueur de France Orange XO

Süße Orangenschalen von Orangen aus Haiti werden zuerst in einem Traubenbrand mazeriert und dann destilliert. Dem Orangenschalendestillat wird ein gereifter Brandy sowie getoasteter Zucker zugesetzt. Dann erfolgt eine Reifung vor der Abfüllung. Am Gaumen sehr kraftvoll und intensiv im Geschmack mit wunderbaren Orangenaromen. Der Abgang ist lang und ebenfalls intensiv. Einfach wunderbar im Cocktail, zum Backen und Kochen, pur (auf Eis) oder einfach nur mit Sodawasser aufgefüllt.

Art.-Nr.: 6925



SOBER SPIRITS

Produziert werden die alkoholfreien Produkte von SOBER SPIRITS in einer alten Destillerie in Frankreich. Die Produkte werden mit 6 verschiedenen geheimen Techniken hergestellt. Viel verrät der Produzent nicht. Lediglich einige Facts sind bekannt: Nach einer ersten Destillation der Grundspirituose, wird der Alkohol vom Geschmack getrennt. Nur der Geschmack wird wiederverwendet, um das Endprodukt zu verfeinern. Diese erste Extraktion ist sehr komplex und kostspielig, da aus 500 kg Grundspirituose nach der Extraktion nur 1 kg Material gewonnen werden kann. Die restlichen 499 kg werden dann in anderen Produktionsbereichen wiederverwertet (Parfümerie, Desinfektionsgele, etc.). Diese Trennung wird durch ein System aus Druck und Hitze ermöglicht. Mit verschiedenen Aufgüssen (mit unterschiedlichen Botanicals, Gewürzen, Rinden) und einer zweiten Destillation wird das alkoholfreie Produkt dann verfeinert.

SOBER „RHUM“

Ausgangsprodukt ist ein echter Rum aus der französischen Karibik.

Am Gaumen typische Eindrücke von Rum. Leichte Holz-Aromen treffen auf Anklänge von Vanille und getrockneten und karamellisierten Früchten. Der Zuckergehalt liegt unter 4 %.

Art.-Nr.: 600000



SOBER „GIN“

Ausgangsprodukt ist auch hier ein echter Gin, der in einer alten Destillerie in Frankreich destilliert wurde.

Am Gaumen typische Eindrücke von Gin. Angenehme florale und herbale Aromen gesellen sich zu Wacholderbeeren, Kardamom, Mandeln, Zitrusfrüchten und Rosmarin. Der Zuckergehalt beträgt 0 %.

Art.-Nr.: 600001



SOBER „WHISKY“

Ausgangsprodukt ist ein echter Whisky, der in einer alten Destillerie in Frankreich destilliert wurde.

Am Gaumen typische Eindrücke von Whisky. Eichenholz, und angenehme Raucharomen harmonieren perfekt mit gerösteten Trockenfrüchten, Vanille und etwas Zitrus. Auch hier beträgt der Zuckergehalt 0 %.

Art.-Nr.: 600002

