



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

208084

Camus VSOP 40%vol Intensely Aromatic Cognac

AOC

Camus

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	VSOP für genussvolle Abende.
	Leitaromen	Steinfrucht, Zitrus, Vanille, Nuss, feine Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	Pur oder on the rocks; passt zu Crème brûlée, Nussdessert oder Käse.
Alkohol	40 % vol.	
Enthält:	mit Farbstoff	
Verschluss	GRIFFKORKE	

Aromatischer VSOP: runder, tiefer und länger im Nachhall. Pur, auf Eis oder als Upgrade für klassische Cognac-Drinks.

Camus VSOP „Intensely Aromatic“ verbindet mehr Reife mit dem typischen, duftbetonten Camus-Stil. Frucht und florale Noten bleiben präsent, dazu kommen mehr Tiefe, eine feinere Würze und ein stärkerer Fassrahmen. In der Nase können reife Steinfrucht, Zitrusanklänge, Vanille und ein Hauch Nuss erscheinen; am Gaumen wirkt der Cognac rund, ausgewogen und länger im Nachhall als ein klassischer VS. Damit ist er vielseitig: pur als Digestif, auf Eis als entspannter Genuss – und in Cocktails, wenn ein VSOP spürbar Struktur und aromatische Länge liefern soll.

Land **Frankreich**

Frankreich gehört zu den bedeutendsten Weinanbauländern der Erde. Bis heute orientieren sich die meisten internationalen Standards an Frankreich, insbesondere an Bordeaux, Burgund und der Champagne. Frankreich ist nach Italien der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Der Anteil Rot-/Roséwein beträgt ca. 73%, Weißwein 27%.

Region **Cognac**

Cognac ist nicht nur ein Weinbrand, sondern auch der Name der Region, aus der er stammt. Sie ist eine eigenständige Appellation Controlée, die sich in sechs Teilbereiche gliedert. Die größte und hochwertigste Anbauzone ist die Grande Champagne wo ca. 13.000 ha Rebfläche im Ertrag stehen.

Klassifikation **Appellation d'Origine Contrôlée**

Entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

Erzeuger **Camus**

Intensiv aromatische Cognacs, unabhängig seit 1863. CAMUS feiert eine lebendige Tradition, die seit fünf Generationen gepflegt wird, und ist das einzige weltweit renommierte Cognac-Haus, das unabhängig und vollständig in Familienbesitz geblieben ist. Die Vision des Unternehmens zielt darauf ab, Cognacs zu kreieren, die das Beste aus dem Terroir widerspiegeln, mit einem ständigen Streben nach höchster Raffinesse. Jeder einzelne Schritt im Produktionsprozess erfolgt ohne Kompromisse, um preisgekrönte Cognacs von unübertroffener Intensität zu schaffen. Die drei Eckpfeiler dieses Prozesses sind: Mit Hefe destillierte Weine: Nur die besten Weine werden ausgewählt und ungefiltert gelagert, um ihre aromafördernden Bestandteile zu extrahieren. ð Einzigartiger Destillationsprozess: Ausschließlich handwerkliche Destillation in kleinen Pot Stills unter Verwendung einer hochpräzisen, nicht automatisierten Technik, um die aromatischsten Elemente des Destillats zu bewahren. ð 100 % Reifung in kleinen Fässern: Reifung in leicht getoasteten kleinen Fässern, um eine tiefere Reaktion der Eaux-de-vie mit dem Holz zu gewährleisten.

Stand 29.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Zutaten

Stand 29.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de