**PRESSEINFORMATION**

**RÉMY MARTIN: ZWEI V. S. O. P.- COGNACS – die Vereinheitlichung des Markenauftritts weltweit ist eine Hommage an die traditionelle „schwarze gefrostete Flasche“, die heute bereits als eine Designikone in der Welt des Cognacs bekannt ist.**

RÉMY MARTIN V. S. O. P. und RÉMY MARTIN V. S. O. P. MATURE CASK FINISH werden ab Herbst 2019 nur mehr in der kultigen schwarzen Flasche präsentiert.

(Wien, September 2019) Der Rémy Martin V. S. O. P. repräsentiert das bekannte und traditionsreiche Cognac-Haus. Er war der erste je kreierte V. S. O. P. Cognac Fine Champagne, der erste, der in einer gefrosteten schwarzen Flasche abgefüllt wurde und heute gehört er zu den Favoriten von Cognac-Kennern auf der ganzen Welt. In diesem Jahr erlebt die beliebte „schwarze Flasche“ durch die Vereinheitlichung im Markenauftritt des Rémy Martin V. S. O. P. und V. S. O. P. MATURE CASK FINISH (MCF) eine Renaissance in der Rémy-Martin-Kollektion. Bisher wurde Rémy Martin V. S. O. P MCF in ganz Europa in einer transparenten Flasche ausgeliefert. Ab Herbst 2019 wird er in der gleichen eleganten schwarzen Flasche wie Rémy Martin V. S. O. P. abgefüllt. Zwei Abfüllungen des legendären Cognac Hauses werden zukünftig in der gleichen Flasche erhältlich sein und für ein internationales Symbol für die Kunst der Cuvierung und der Werte, die der Zentaur – das charakteristische Emblem des Hauses – verkörpert, stehen.

BAPTISTE LOISEAU, Kellermeister Rémy Martin: *„Ich habe die schwarze Flasche immer als Markenzeichen des Hauses betrachtet. Mit der Wiederkehr der gefrosteten Originalflasche würdigen wir unsere Wurzeln, die Essenz des Fine Champagne.“*

**DIE GESCHICHTE EINES ORIGINALS**

Rémy Martin V. S. O. P. wird ausschließlich aus Eaux de Vie, die aus Weingärten der Grande und Petite Champagne stammen und für ihr außergewöhnliches Reifungspotenzial bekannt sind, hergestellt und ist der perfekte Vertreter der Region Cognac, die Quintessenz aus 300 Jahren Savoir-faire und des Wagemuts unserer visionären Kellermeister. Der erste Blend wurde von Kellermeister André Renaud 1927 kreiert, mehr als ein Jahrzehnt, bevor die „Fine Champagne“-AOC durch die Verordnung von 1938 offiziell anerkannt wurde: eine visionäre Entscheidung, welche die Dynamik, den Mut und die Kreativität des Hauses zum Ausdruck bringt. Heute ist Rémy Martin V. S. O. P in seiner einzigartigen schwarzen Flasche der meistverkaufte V. S. O. P in Nordamerika und Europa und die erste Wahl in Großbritannien, Deutschland, der Schweiz, Nigeria und Südafrika\*\*.

**EINE REPRÄSENTATIVE FLASCHE**

Anfangs präsentierte sich Rémy Martin V.S.O.P. in einer Cognaçaise, einer traditionellen Cognacflasche, die mit dem Zentauren geschmückt war: dem 1870 eingeführten Firmenzeichen, das ein Symbol der Einheit zwischen Mensch und Natur sowie ein Verweis auf das Sternzeichen „Schütze“ des Besitzers Paul-Émile Rémy Martin ist.

Das Flaschen-Design im Wandel der Zeit: 1972, in einer Zeit in der Cognacflaschen meist transparent waren, entschied sich das Haus für eine gefrostete schwarze Flasche mit satinierter Optik, um seinen V. S. O. P. von der Konkurrenz abzuheben. 2004 ersetzte ein

auffälliges Design in den Farben Rot, Schwarz und Gold das traditionelle ganz in Gold gehaltene Etikett, 2014 wurde dann stolz der Zentaur wieder als zentraler Blickfang in den Fokus der Aufmerksamkeit gerückt. Diese stilistischen Innovationen haben zweifellos das Profil der Marke geschärft, Eleganz und Finesse des Fine Champagne Cognac blieben jedoch unangetastet.

**DIE KUNST DER CUVIERUNG**

Jahr für Jahr produzieren die Kellermeister in Rémy Martin einen V. S. O. P.-Cognac im Stil des Original-Blends aus dem Jahr 1927. Die jungen Eaux de Vie, die durch die Destillation „*sur lies“*, also auf Hefe, in kleinen Kupferbrennblasen bereits Charakter entwickelt haben, werden blind verkostet und für die Reifung ausgewählt. Nach mindestens vier Jahren findet der Vermählungsprozess bzw. die letzte Phase der Cuvierung in Fässern aus Limousineiche statt. In diesem sensiblen Zeitabschnitt darf nichts überstürzt werden. Es dauert etwa ein Jahr, bis sich alle Aromen und Geschmacksnoten gefunden und zu einem makellosen Rémy Martin V.S.O.P. vereint haben.

Man kann Rémy Martin V. S. O. P. pur, mit Eiswürfeln, eisgekühlt aus dem Gefrierfach oder auch in Cocktails genießen. Mixen sie ihn mit Eistee, Gingerale oder Cranberrysaft zu einem sensationellen Longdrink, kombinieren Sie ihn mit Blauschimmelkäse oder servieren sie ihn eisgekühlt zu geräuchertem Lachs, um sein Raffinement zur Geltung zu bringen. Rémy Martin V. S. O. P. Fine Champagne Cognac präsentiert sich in einem leuchtenden Goldton und verwöhnt den Gaumen mit all den Aromen und Geschmacksnuancen des V. S. O. P. Mature Cask Finish.

Ab Ende September 2019 wird er in seiner einzigartigen schwarzen Flasche im heimischen Lebensmitteleinzelhandel zum UVP von ca. € 40,90 sukzessive erhältlich sein.

\* Appellation d’Origine Controlée (kontrollierte Herkunftsbezeichnung)

\*\* IWSR 2018 (Daten 2017)

**MARKANTER STIL UND GESCHMACK**

Heute wacht Kellermeister Baptiste Loiseau über den markanten Stil und Geschmack des Rémy Martin V. S. O. P. Für ihn ist der Original-Blend die reine, authentische Essenz des Fine Champagne in der einzigartigen schwarzen Flasche das Markenzeichen des Hauses.

In der Nase: eine perfekte Harmonie starker und eleganter Aromen mit dominanten Vanillenoten, gefolgt von reifer Marille, Bratapfel und einem feinen blumigen Bouquet.

Am Gaumen: ein abgerundeter, gut ausbalancierter Cognac mit den vielschichtigen Aromen reifer Früchte und zarten Lakritzenoten. Ein V. S. O. P. mit ausgeprägtem Charakter und von außergewöhnlicher Vielseitigkeit.

**Rémy Martin – Das Geheimnis unübertroffener Qualität**

Rémy Martin ist seit 1724 der führende Hersteller von Fine Champagne Cognac und mit Abstand die Nummer 1 hinsichtlich Qualität, Image und Prestige. In Österreich ist Rémy Martin seit Jahren unangefochtener Marktführer in der Kategorie Cognac. Grundlage des Erfolgs ist die kompromisslose Einhaltung höchster Qualitätsmaßstäbe – jeder Tropfen Rémy Martin Cognac ist der langjährigen Tradition des Hauses verpflichtet und wird mit höchster Sorgfalt hergestellt.

Geleitet von der Überzeugung, dass die Qualität des Cognacs nicht allein vom Reifeprozess, sondern maßgeblich von der Beschaffenheit des Bodens, auf dem die Rebe wächst, beeinflusst wird, wird Rémy Martin Cognac nur aus Trauben der Grande und Petite Champagne hergestellt – den beiden besten Lagen im Herzen der sechs Crus (Anbaugebiete) der Cognacs. Das Verhältnis beträgt dabei immer 55 Prozent Grande- und 45 Prozent Petite-Champagne-Trauben.

Um die aromatische Intensität aus dem Herzen des Cognacs freizusetzen, vertraut Rémy Martin auf traditionelle Methoden der Feindestillation und nutzt Weingeläger in kleinen Kupferkolben (auch Destillierkolben genannt), die zu einer komplexeren Spirituose mit mehr Tiefe und Geschmackslänge führen. Und schließlich lagern die Weinbrände in Fässern, die ausschließlich aus Eichenholz der Limousin-Gegend gefertigt werden. Dieses Holz ist für das Altern in Fässern am besten geeignet.

**Rémy Martin XO Excellence** ist ein samtig-weicher Cognac. Sein Farbspektrum reicht von dunklem Gold bis hin zu einer natürlich hellen Anmutung von Mahagoni. Mehr als 400 verschiedene Eaux de Vie mit einem Alter zwischen 10 und 37 Jahren, verleihen dem XO Excellence seinen einzigartigen Reichtum an Aromen. Sein Aroma überzeugt durch die Trilogie aus fruchtigen Noten von Pflaume, reifer Feige und kandierten Orangen, blumigen Noten von Jasmin und Iris und würzig-holzigen Noten von frisch gemahlenem Zimt, Brioche und Haselnuss.

**Rémy Martin 1738 Accord Royal** ist das neueste Familienmitglied von Rémy Martin – eine Hommage an die jahrhundertealte Expertise und traditionelle Handwerkskunst des Hauses. Der französische König Louis XV war von der Qualität dieser Cognacs so beeindruckt, dass er im Jahr 1738 dem Hause Rémy Martin per königlichem Erlass („Accord Royal“) die Anpflanzung neuer Weinberge erlaubte – damals eine große Ausnahme, da die Nutzung von Ackerland für den Weinanbau verboten war.

Um an diesen außergewöhnlichen königlichen Erlass zu erinnern, kreierte bereits 1997 der damalige Kellermeister Georges Clot eine ganz besondere Cuvée. Sie vereint ganz nach der Philosophie des Hauses Rémy Martin Streben nach Exzellenz, Verwendung traditioneller Herstellungsmethoden und die Vermählung der besten Eaux de Vie (Weinbrände), die ihren Ursprung in der Grande und Petite Champagne haben.

Die Destillation erfolgt traditionell auf der Hefe („sur lie”) und in kleinen Kupferbrennblasen. Später wird das Destillat mit einer handverlesenen Auswahl an Eau de Vie, die in speziell getoasteten Eichenfässern bis zu 20 Jahre lang reiften, zu einem Gesamtkunstwerk vermählt. Rémy Martin 1738 Accord Royal enthält somit Eaux de Vie, die älter sind als die des klassischen Rémy Martin V.S.O.P. Mature Cask Finish.

Rémy Martin 1738 Accord Royal präsentiert sich mit betont fruchtigen Noten sowie Toffee und Schokolade. Sein einzigartiger schimmernder Kupferton erinnert an die traditionellen kleinen Brennblasen, in denen er behutsam destilliert wird. Ein Cognac von großartiger Kraft, Reife und Weichheit, der insbesondere Liebhaber brauner Spirituosen anspricht – denn diese Charakteristika erinnern auch an gut gereifte Single Malts, Premium Whiskies und Bourbons.

Der königliche Erlass „Accord Royal“ stammt aus dem Jahr 1738. Für den gleichnamigen Cognac wurde eine originale Flaschenform dieser Epoche gewählt. Die elegante Geschenkdose zeigt in Auszügen den königlichen Erlass von 1738.

Rémy Martin 1738 Accord Royal eignet sich besonders für den puren Genuss sowie den Genuss auf Eis oder in Cocktail-Klassikern mit Zitrusnoten, wie dem „Side Car”. Er ist in Österreich sowohl im ausgewählten Handel als auch in der Gastronomie erhältlich.

**Mehr Informationen unter:** [www.remymartin.com](http://www.remymartin.com) und [www.topspirit.at](http://www.topspirit.at)

**Über Top Spirit:**

Top Spirit ist eine 100% Vertriebstochter der Schlumberger Wein- und Sektkellerei. Die über 175-jährige Tradition und Kompetenz des Hauses Schlumberger als traditionsreichste Sektkellerei Österreichs, spiegelt sich auch in den Aktivitäten und in dem umfassenden Premium-Portfolio von Top Spirit wider. So finden sich zahlreiche Kategorie-Marktführer im exklusiven Sortiment der bedeutendsten Sekt-, Spirituosen- und Weinvertriebsorganisation Österreichs. Die speziell auf den österreichischen Markt ausgerichtete Vertriebsgesellschaft Top Spirit steht für Top-Marken, Top-Kompetenz und Top-Service im gesamten Getränkebereich. Der mit rund 18% bzw. 28% Marktanteil klare Marktführer in den Kategorien Spirituosen bzw. Schaumwein bietet ein umfassendes Service für die Kunden der Gastronomie und des Handels. Langjährige Erfahrung, motivierte und geschulte Mitarbeiter sowie ein breites Produktportfolio machen Top Spirit zum Kompetenz-Partner Nummer 1, der den Kunden alles aus einer Hand anbieten kann.

Top Spirit tritt für die verantwortungsvolle Vermarktung von Spirituosen und für den verantwortungsvollen Genuss von alkoholischen Getränken ab 18 Jahren ein. [www.verantwortungsvoll.at](http://www.verantwortungsvoll.at/)

**PRESSEANFRAGEN**

Rémy Martin Pressestelle: Gigi Schoeller Tel.: 01/5123251 Fax: -DW 51

office@gigischoeller.at