



Larsen X.O. Cognac

Larsenite firma asutati Cognacis 1926. aastal noore norralase Jens-Reidar Larseni poolt, kes oli saabunud Bordeaux'sse 1919. aastal.

Larsen soovib rõhutada, et vastupidiselt üldisele arvamusele ei viita ajalooline termin „viiking“ inimrassile, vaid meeleseisundile, milles muistsete skandinaavlaste seiklused kandsid neid üle jõgede ja merede otsimaks rikkust ja uusi vallutusi.

Larseni konjakid on toodetud veinidest, mis on omakorda tehtud Cognaci rangelt määratletud piirkondades (Borderies, Fins Bois, Petit Champagne ja Grande Champagne) kasvavatest viinamarjadest.

Larseni konjakid on destilleeritud vasest destilleerimisnumates vastavalt traditsioonilisele „charentais“ meetodile. Seejärel segatakse konjak hoolikalt konjakimeistri (*maitre de chais*) poolt, kes omab põlvkondade pikkust kogemust. Tema ülesanne on säilitada konjaki unikaalsed maitseomadused, mis on välja töötatud tema looja Jens-Reidar Larseni poolt.

Kirjeldus

Larsen XO'd iseloomustab pikaajaline tammevaadis laagerdumine, mis avaldub tumedas merevaiguvärvis ja kõrges aroomide kontsentratsioonis, mida nimetatakse *Rancio*. Aroomide poolest on Larsen XO väga rikas, tunda on küpseid puuvilju, ploomi, pähkli, balsamicot ja huumust. Vürtsidest tulevad esile kaneel ja pipar. Maitse on väga pikk ja intensiivne.

Serveerimissoovitus

Larsen XO konjak sobib nautimiseks puhtalt iseseisva joogina toatemperatuuril.

Pudeli mahud ja pakend

- 0,03 l – 288 tk
- 0,35 l – 24 tk
- 0,5 l – 24 tk
- 0,7 l karbis – 12 tk

TOOTEKIRJELDUS

ALKOHOLISISALDUS	40,0 %
TOOTJA	Altia Plc.
MAA	Prantsusmaa
HIND	73,56 €
PAKENDI MAHT	0,7 l
PAKENDILIIK	Pudel