



Larsen Aqua Ignis

Aqua Ignis (A.I.)

Der zur finnischen Altia Gruppe gehörende Larsen Cognac ist einer der weltweit erfolgreichsten Cognacs und erfreut mit seinem fruchtigen Geschmack, seiner hohen Qualität und seiner Innovationskraft bei immer mehr Verbrauchern großer Beliebtheit. Bekannt und hoch geschätzt ist die Larsen Cognac Range vor allem in Skandinavien, Asien und den USA. Larsen Cognac belegt Platz 6 im internationalen Cognac-Ranking.

Das Larsen Cognac House wurde 1926 von Jens Reidar Larsen gegründet, einem jungen Norweger, der die Welt erkunden wollte. Er verließ seine Heimat im Alter von 24 Jahren auf einem Schiff, das nach Amerika fahren sollte. Ein längerer Zwischenstopp in Bordeaux, um das Boot zu reparieren, sollte sein Schicksal für immer verändern. Er lernte die Region und die Herstellung von Cognac kennen, blieb dort und gründete das Cognac Larsen House mit

seinem einzigartigen Stil.

Larsen Cognac richtet sich vor allem an jüngere, trendige Verbraucher und wird neben der klassischen, reinen Verwendung auch gern als Basis für köstliche Longdrinks und Cocktails verwendet. Auch hierbei macht sich der reine, elegante und fruchtige Geschmack bemerkbar, der aus der Verwendung der in Frankreich beliebten Ugni Blanc Traube der Lagen Fins Bois und Petite Champagne herrührt.

In Deutschland umfasst das angebotene Portfolio die Varianten Larsen Cognac VS, Larsen Cognac VSOP, Larsen Cognac XO Reserve sowie den neuen und bereits als „Innovator of the year 2021“ prämierten Larsen Aqua Ignis (A.I.).

Aqua Ignis (A.I.)

Der neue Larsen Aqua Ignis ist eine echte Innovation im Cognac Markt – der weltweit erste Cognac, der in dampf-ge-toasteten Fässern reift.

Jens Reidar Larsen lebte sein Leben mit Wagemut und verließ seine Heimat auf der Suche nach dem großen Abenteuer. Ihm verdanken wir diesen einzigartigen Cognac: rein, elegant und fruchtig.

Dieser Entdeckergeist, dieser innovative Wagemut liegt in der DNA des Hauses Larsen. Nichts verkörpert diese Eigenschaften mehr als Larsen Aqua Ignis (A.I.), der erste Cognac der Welt, der in dampfgetoasteten Fässern reift.

Die Eaux-de-vie, aus denen Larsen Aqua Ignis hergestellt wird, werden sorgfältig aus den Weinen der Lagen Fins Bois und Bons Bois ausgewählt, die für ihre intensive Fruchtigkeit geschätzt werden. Sie durchlaufen einen zweistufigen Reifeprozess. Zunächst reifen sie in traditionellen Holzfässern. Dann werden sie verschnitten und in „Aqua Ignis III“-Fässer gefüllt, wo sie bis zu einem Alkoholgehalt von 50 % weiterreifen.

Dieser zweite Reifeschritt ist das Besondere an Aqua Ignis. Bei den „Aqua Ignis III“-Fässern handelt es sich um handverlesene Fässer aus feinstreifiger französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern, die dreifach dampfgetoastet werden. Jedes Fass wird in heißes Wasser getaucht und dann über dem Feuer getoastet, insgesamt dreimal.

Dieses Verfahren setzt die komplexesten und feinsten Aromen des Holzes frei und verhindert gleichzeitig, dass unerwünschte Rauchnoten, Tannine und Säure entstehen. Das Ergebnis ist wunderbar mild, mit intensiven Aromen von Vanille, geröstetem Brot, Mokka und Brioche und einem langen, seidenweichen Abgang.

Der Steam-Fire-Prozess zur Herstellung von Aqua Ignis ist weltweit einmalig und patentrechtlich geschützt. Es macht den einzigartigen Charakter von Aqua Ignis aus, der sich mit keinem anderen Cognac vergleichen lässt. Und es ist auch der Ursprung seines Namens: Im Lateinischen steht „Aqua“ für „Wasser“ und „Ignis“ für „Feuer“. Die Kombination aus beiden ist die Grundlage des ultimativen Geschmacks.

Alkoholgehalt: 42,3% Vol.