

Alfred De Luze



I 1820 grundlagde Alfred de Luze firmaet A. de Luze & Fils i Bordeaux. Alfred de Luze specialiserede sig indenfor fremstilling af og handel med vin og cognac. De Luzes velkendte varemærke blev inden længe fast inventar hos alle de europæiske kongehuse. I 1927 blev A. de Luze udnævnt til leverandør til det Kongelige Danske Hof.

De Luze har gennem årene oplevet stor vækst, og er i dag et af de førende cognac mærker i de nordiske lande, Tyskland, Holland samt USA. De Luze er en af Danmarks mest solgte mærkevare Cognacs.

Firmaet er beliggende i hjertet af Cognac distriktet. Høsten foregår omkring slutningen af september, begyndelsen af oktober, normalt 100 dage efter vinen har blomstret. Druerne høstes på Boinauds egne marker i Grand Champagne og samtidig udvælger og høster de også de bedste druer på deres samarbejdspartners marker i Petite Champagne. DE LUZE Fine Champagne Cognacs er blendet med gennemsnitligt 70% Grande Champagne druer.

De Luze Alfred er en premium Fine Champagne Cognac. Gennemsnits alderen på blendet i flasken er 13 – 15 år. Farven har intet rødt skær. Dette vidner om, at der ikke er tilsat karamel. Konsistensen er meget fyldig, smagfuld og blød, hvilket kun er muligt at frembringe, når man destillerer ufiltreret vin. Den ældste eau-de-vie i blendet er fra Domaine Boinauds høst i 1980.

Smagsnoter:

Smagen har toner af vilde nelliker, svesker, kandiserede abrikoser og krydrede strejf af vanille, valnød, læder og peber.

Gastronomi:

Alfred De Luze nydes bedst On Ice. Faktisk er det verdens eneste Cognac, der kan drikkes med is.



EJER:

Boinaud

OMRÅDE:

Grand Champagne

DRUESORTER:

Carignan, Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre

LAGRING:

6 måneder i store fade.

ALKOHOL:

43,0%

FACTS:

Cognac 'ens historie går helt tilbage til 1500 tallet. I starten var det "koncentreret vin", som man fortyndede med vand, men efterhånden som eksporten af "vinkoncentrat" tog til, fandt man ud af, at det, der blev sendt længst væk, og derved fik længst fadlagring, blev rundt, mildt og frugtfuldt. I 1700-tallet stoppede man med at fortynde koncentratet og således så cognac som spiritus dagens lys. Cognac er kort fortalt fadlageret, destilleret hvidvin. Vinen destilleres 2 gange og lagres herefter på egetræsfade, enten Limousin eller Tronçais. Destillatet eller eaux-de-vie'en lagres i mange år og bliver løbende kontrolleret.

Guld medalje - Les Vinalies Internationales - Paris - februar 2010
Commended - International Spirits Challenge 2010

