



PRESSMEDDELANDE

Kazumian Cognac Exklusiv nyhet på beställningssortimentet

Att intresset för cognac är stort märktes tydligt när Kazumian Cognac presenterades för första gången i Sverige på mässan Champagne & Fine Wines i Örebro 24-25 oktober. Lovorden från besökarna var många och innebar också en glad återupptäckt för många f d cognacsdrickare.

Över hela världen har cognacintresset sakta åter igen tagit fart och det som efterfrågas är den klassiska franska cognacen. Bland ungdomarna används VS och VSOP gärna som bas till drinkar medan de lite äldre konsumenterna främst väljer en lite mjukare, förfinad XO.

”True classic, in a modern way”

Så kan november månads stora nyhet Kazumian Cognac enkelt beskrivas.

Kazumian Cognac är framtagen av den internationellt kände rysk-armeniske vinmakaren och vinimportören Suren Kazumian i samarbete med en av Frankrikes mest kända cognacproducenter, Meukow & Cie som idag ägs av CCG (Compagnie Commercial de Guyenne).

Efter stora framgångar i öst fortsätter Kazumian Cognac nu att erövra marknaderna i USA och Europa, där Rowi Wines fått förmånen att introducera detta nya, spännande märke.

Tillsammans med Claude Merchadou, en av de bästa ”näsorna” i Cognac, och den välrenommerade cognacsmästaren Claude Brugerolle har Suren Kazumian skapat de tre varianter som nu får premiär i Sverige; VS, VSOP och XO.

De tre cognacsvarianterna beskriver Suren Kazumian själv som kvinnor i olika åldrar:

”Kazumian VS är som en 17-årig flicka. Ung, lekfull och utmanande, och vacker på samma gång. Min VSOP är en 25-årig kvinna som lärt sig lite om livet och som funnit harmoni och balans. Medan XO:n är en kvinna runt de 40 som varit med ett tag och har en mer utvecklad, mångsidig och förfinad karaktär.”

PÅ BESTÄLLNINGSSORTIMENTET 1 NOVEMBER:

Kazumian VSOP (Artikelnummer 88823-01) Pris: 439:-

Elegant, behaglig cognac med välutvecklad arom och förtämlig färg.

Ursprung: Frankrike, Cognac Fins Bois (50%), Grand och Petit Champagne (50%)

Druva: Ugni Blanc.

Lagringstid: 8 år på ekfat.

Karaktär: Mörkt bärnstensfärgad med glittrande röda stråk. Mjuk smak av vanilj och choklad med en lång och utvecklad eftersmak.

Avnjutes som: Avec eller som ypperlig bas i drinkar av olika slag. Passar bra i sällskap med ljusare, lättare cigarrer.

Kazumian XO (Artikelnummer 88231-01) Pris: **779:-**

Stilfull cognac med en behaglig lång eftersmak och nobel karaktär

Ursprung: Frankrike, Cognac, Grand och Petit Champagne (80%) samt Fins Bois (20%).

Druva: Ugni Blanc.

Lagringstid: 15 år på ekfat.

Karaktär: Bärnstensfärgad med en harmonisk smak av vanilj och choklad som följs av en mjuk, lång sammetslen eftersmak.

Avnjutes som: Avec, med eller utan is / någon droppe vatten, t ex tillsammans med en god, fyllig cigarr.

PÅ BESTÄLLNINGSSORTIMENTET 1 DECEMBER:

Kazumian VS (Artikelnummer 86407-01) Pris: **399:-**

Utnämnd i tidningen "Distillery" om Bästa VS Cognac i tuff konkurrens med 13 andra välkända internationella märken.

Ursprung: Frankrike, Cognac Fins Bois (50%), Borderies (30%), Grand och Petit Champagne (20%)

Druva: Ugni Blanc.

Lagringstid: 5 år på ekfat.

Karaktär: Ren vacker bärnstensfärg. Stor arom med stråk av vanilj och muskot. Lång fruktig eftersmak.

Avnjutes som: Avec eller som bas för läskande långdrinkar.

För mer information om Kazumian Cognac kontakta Charlotte Engblom på telefon 0708-473 950 eller via mejl marknad@rowiwines.com.

ROWI WINES AB
RÖDHÅKEVÄGEN 2, 262 52 BÅSTAD
0431-792 05 • rowiwines.com