

„HOCHZEIT VON TRADITION UND MODERNE“

LANDY: EDLER COGNAC AUS FRANKREICH

13.07.2012, 8:25 Uhr | mb (CF)

Landy Cognacs aus dem Hause Ferrand gehören vielleicht nicht zu den bekanntesten, aber dennoch zu den edelsten Cognacs aus Frankreich. Dem Brandwein mit dem Windhund als Markenzeichen wurden sogar bereits ganze Songs gewidmet.

Der Windhund, der die extravaganten Flaschen der Cognacs von Landy ziert, soll dreierlei symbolisieren: Klasse, Eleganz und Loyalität. Während sich die ersten zwei Attribute noch von selbst erklären, bedarf die Loyalität vielleicht einer kleinen Ausführung: Denn Landy zählt zu den verhältnismäßig jungen Vertretern der Cognac-Marken – auch wenn dem Label mit Cognac Ferrand als Dachmarke ein erfahrener und traditionsreicher Partner beiseitesteht. Erst seit 1989 gibt es das Label Landy, das sich trotz seiner "Jugend" der Tradition verpflichtet fühlt: Anstatt auf Massenproduktion zu setzen, hat man sich für ein langsames Herstellungsverfahren entschieden – was sich durchaus als Loyalität gegenüber der altherwürdigen Cognac-Tradition verstehen lässt. Die Trauben für den Landy stammen aus der Grande Champagne, der Petite Champagne sowie dem Fins Bois. Und nur eine Auswahl der besten Weine dieser hervorragenden Anbaugebiete wird anschließend für die Destillation der Edelcognacs verwendet. Bereits bei der Destillation wird deutlich, dass man den Schwerpunkt ganz deutlich auf Klasse anstatt auf Masse gesetzt hat: Für den Brennvorgang beschränkt man sich auf Kupferkessel, die gerade einmal 25 Hektoliter fassen.

Die Destillation in zwei Brennvorgängen nimmt gute 24 Stunden in Anspruch und erfolgt ohne den Einsatz chemischer Zusätze. Die behutsame Verwandlung von Wein in Cognac garantiert, dass dabei möglichst viele Aromen extrahiert werden, die selbst nach lang andauernden Reifezeiten dafür sorgen, dass der Landy mit Komplexität und einer hohen Fruchtkonzentration punkten kann. Anschließend geht es dann zum Reifen in den Keller. Acht Monate schlummert der edle Tropfen in Fässern aus Limousin-Eiche, die mit ihrem hohen Gehalt an Tannin und Lignin das Aroma weiter verfeinern, ehe die Eaux-de-vie dann in ältere Fässer umgefüllt werden. Traditionell in kühlen Kellern reifen die Destillate dann so lange, bis der Kellermeister nach Jahren entscheidet, dass ein Eau-de-vie seinen optimalen Reifegrad erreicht hat. Es folgt die Vermählung der Eaux-de-vies zu einem harmonischen Cognac mit Klasse und Eleganz – zu einem Landy eben. Durch diesen traditionellen Reifeprozess und die Geduld, dem Cognac dafür ausreichend Zeit zu geben, hat Landy sich einen ehrenvollen Platz in den Vitrinen der Cognac-Liebhaber gesichert. Seine jungen Jahre merkt man dem Label allenfalls von außen an.

HOCHZEIT VON TRADITION UND MODERNE

Denn um auch nach außen zu zeigen, welche Qualität in den Flaschen steckt, hat man diese von französischen Designern gestalten lassen. So findet bei der Abfüllung quasi eine zweite Hochzeit statt – nämlich die von Tradition und Moderne. Besonders hervor sticht unter den Flachen die des Landy Désir, dessen Flasche einem Frauenkörper nachempfunden ist und ein knappes enges Rotes trägt. Der Cognac ist genauso rund wie die Proportionen seines Gefäßes. Ob wohl genau diese(r) La(n)dy den US-Rapper Snoop Dogg dazu verführt hat, dem Cognac mit dem Windhund gleich mehrere Songs zu widmen und ihm sogar einen Auftritt in einem seiner Musikvideos zu verschaffen? Zu den besten Landy Cognacs zählt auf jeden Fall der Landy XO 1er Cru Cognac Grand Champagne. Er besticht durch seine dunkle Bernsteinfarbe und einer Vielfalt von Aromen, die von Lakritze und der bereits erwähnten Limousin-Eiche über Quitte bis hin zu Passionsfrüchten reicht. Für so viel Genuss müssen Freunde solch edler französischer Tropfen etwa 80 Euro für die Flasche auf den Tresen legen. Im Preis inbegriffen ist die extravagante, scheibenförmige Flasche und der goldene Windhund, der auf dem Verschluss thront.

