

## **Grönstedts Noël 2015 XO firar tioårsjubileum**

Sedan Johan Daniel Grönstedt blandade sin första cognac 1846 har Grönstedts cognac haft en speciell plats i svenska folkets hjärtan. Den årliga lanseringen av Grönstedts julcognac är en särskilt uppskattad tradition och för tionde året i rad lanserar Grönstedts en cognac speciellt framtagen för julen. Årets utgåva heter Grönstedts Noël 2015 XO och är framtagen av Master Blender David Croizet. Årets julcognac är en blandning bestående av upp till 30 år gamla cognacsorter. Baserat på deras olika smakprofiler och egenskaper har Master Blender David handplockat cognacen som ingår i Grönstedts Noël 2015 XO. Precis som tidigare utgåvor så kommer julcognacen från distrikten Grande och Petite Champagne och Fin Bois. Cognac från Fin Bois bidrar med noter av exotisk frukt och Grande och Petite Champagne står för kryddighet och söta marmeladtoner. – Grönstedts Noël 2015 XO har en kryddigt intensiv och aromatisk doft där vanilj, ingefära och exotiska frukter framträder extra tydligt och adderar en extra twist. De överraskande inslagen av exotisk frukt särskiljer årets blandning från tidigare utgåvor, berättar David Croizet. – När jag skapade julcognacen hade jag klassiska julgodsaker i åtanke. Jag ville skapa en intensiv och fyllig julcognac som med fördel kan avnjutas som den är, eller som avec tillsammans med en kopp kaffe och någon av julens sötsaker. Grönstedts Noël 2015 gifter sig särskilt fint med mörk choklad och är överraskande god i kombination med blåmögelost, berättar David Croizet. Grönstedts Noël 2015 XO lanseras den 1 december i Systembolagets exklusiva sortiment och priset är 399 kr för en flaska om 500 ml. Grönstedts Noël 2015 XO produceras i en begränsad upplaga på 3900 flaskor och har artikelnummer 11551-02.