

1967 Bas Armagnac - 1967 - Gascogne - Frankreich - 0,7 Liter - Château Laballe



Beispielbild

Rebsorte

Ugni Blanc

Passt zu...

Digestif

Beschreibung

Dunkelbernsteinfarben. In der Nase und am Gaumen: frisches Gras, Passionsfrucht und viel Vanille. Weich und ausgewogen, Langer Abgang. Das perfekte Geburtstagsgeschenk. In einem repräsentativen Geschenkkarton.

Hersteller:	Château Laballe
Lage:	-
Keller:	Parleboscq
Anbaugebiet:	Gascogne
Herkunftsland:	Frankreich
Bodenart:	Sandige Böden
Anbau:	Armagnac entsteht im Südwesten Frankreichs, im Herzen der Gascogne. Auf besten Terroirs. Bas Armagnac: nur erstklassige Gewächse ohne jeglichen Gebietsverschnitt.
Herstellung/Lagerung:	Grundlage der Herstellung von Armagnac sind Weißweine, die aus Trauben der Gascogne gewonnen werden. Anders als Cognac bedarf Armagnac traditionell nur eines einzigen Brennvorgangs in einer kupfernen Brennblase. Mehrjährig gereift.
Geschmack:	-
Farbe:	-
Füllmenge:	0,7 l
Allergene:	-
Qualitätsstufe:	Appellation Bas Armagnac Contrôlée
Trinktemperatur:	12-15 °C

Analysewerte

Alkoholgehalt:	43,00% Vol.
Restsüße:	-
Säuregehalt:	-

Infos über den Hersteller

Nachdem er mehr als 20 Jahre in Westindien im Gewürzhandel tätig war, gründete Jean Dominique Laudet im Jahr 1820 das Haus, mit dem Wunsch besten Armagnac zu machen. Heute ist die 8. Generation diesem großen Erbe eng verbunden.

