

Weinzentrale

EBERLE

Bas Armagnac Réserve 0,7 Liter - Château Laballe

Art.-Nr: 06854



Beschreibung:

Im Glas ein intensives Bernstein. In der Nase und am Gaumen weiße Blüten, Pflaume und Vanille. Weich und ausgewogen, rund. Langer Abgang.

Hersteller:

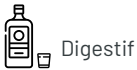
Nachdem er mehr als 20 Jahre in Westindien im Gewürzhandel tätig war, gründete Jean Dominique Laudet im Jahr 1820 das Haus, mit dem Wunsch besten Armagnac zu machen. Heute ist die 8. Generation diesem großen Erbe eng verbunden.

Anbau:

Armagnac entsteht im Südwesten Frankreichs, im Herzen der Gascogne. Auf besten Terroirs. Bas Armagnac: nur erstklassige Gewächse ohne jeglichen Gebietsverschnitt.

Rebsorte Trebiano	Region Gascogne	Alkoholgehalt 40 % Vol.	Trinktemperatur 12-15 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Appellation Bas Armagnac Contrôlée	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart Sandige Böden	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,7 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu



Digestif