

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

Vieille Eau-de-Vie de Prune



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Herstellung/ Lagerung	Mit größter Sorgfalt wählt man die Pflaumen (4 verschiedene Sorten) für diesen Brand aus. Die Früchte werden sehr behutsam gepresst, damit die Steine nicht zerdrückt werden. Die Fermentation ist mit 6 bis 7 Wochen sehr lang. Jede Pflaumensorte wird einzeln für sich destilliert, somit können die Aromen jeder Sorte ganz individuell herausgestellt werden. Ebenfalls jedes Eau-de-Vie reift für sich in Eichen-Fässern für 6 bis 12 Monate. Um 1 Liter dieses Brans herzustellen benötigt man 20 kg Pflaumen.
Bouquet	Klar und fruchtig.
Gaumen	Am Gaumen zeigt er sich samtig und fruchtig.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610170	70 cl	42 %	3270310228323	3270310004662



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland