

CHATEAU DE LAUBADE



B A S A R M A G N A C

Extra Single Estate



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Herstellung/ Lagerung	Dieser besondere XO wurde aus den ältesten Vorräten der Familie Les-gourgues kreiert. Es ist ein Blend aus circa 50 verschiedenen Bränden mit einem Mindestalter von 35 Jahren. Dieser Armagnac gilt als die Quintessenz aller Blends des Hauses.
Bouquet	Reich und volle Noten in der Nase von Brot, Pflaumen, Honig, Marmelade und Nüssen.
Gaumen	Der Geschmack ist außergewöhnlich, er ist reich an Aromen, wie z.B. Honig, Lebkuchen, Tabak, Zedernholz und kandierte Früchte. „Komplex, reichhaltig und eine wahre Delikatesse“ beschreiben den LAUBADE Extra wohl am besten.
Kommentar	Genießen Sie diesen exzellenten Armagnac zu einem Schokoladen- oder Walnussdessert zusammen mit einem heißen Espresso.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610060	70	40 %	3270310255138	327031003351



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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