

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

Floc de Gascogne White



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Colombard und Ugni Blanc
Herstellung/ Lagerung	Nach einem Rezept aus dem 16. Jahrhundert wird dieser traditionelle Dessertwein hergestellt. Frischer Traubensaft aus 50 % Colombard- Trauben und 50 % Ugni Blanc- Trauben wird mit jungem Armagnac vermischt.
Bouquet	Ein fruchtig-süßes Bouquet mit Noten von kandierten Früchten, Steinfrüchten und Honig.
Gaumen	Im Geschmack sehr spritzig mit Noten von weißen Trauben, Akazienhonig und grünen Äpfeln sowie leichte Würznoten.
Kommentar	Leicht gekühlt als Aperitif oder in einem Cocktail ist er ein wahrer Hochgenuss! Ein Spritzer Floc White in einem Mojito macht ihn zu einer raffinierten Besonderheit!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610150	75	17 %	3270310281359	3270310005515



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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