

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

Intemporel Hors d'Âge Aramis



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Baco Blanc
Herstellung/ Lagerung	Die Destillate reifen für 12 bis 20 Jahre in Fässern aus der Gascogne-Eiche. Für diesen Armagnac wurden mehr als 15 verschiedene Eaux-de-Vie verblendet um die höchste Qualität zu erhalten.
Bouquet	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von randierten Früchten, Schokolade, geröstetem Kaffee, Mokka, Walnüssen, Feigen und Zimt.
Gaumen	Geschmacklich zeigt er klassische Armagnac-Aromen, wie z.B. Vanille und kandierte Früchte, sowie Rancio und eine angenehme Würze. Der Armagnac ist komplex, kraftvoll und elegant mit einem intensiven Finish.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610030	70	40 %	3270310270377	32703100044457



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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