

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

Intemporel N°5



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Baco Blanc
Herstellung/ Lagerung	Für den Intemporel N°5 wurden überwiegend Baco Blanc-Trauben (43 %) aus dem eigenen Anbau verarbeitet. Nach der Single-Destillation reiften die Eaux-de-Vie für 20 bis 30 Jahre in Gascogne- Eiche, bevor sie dann miteinander verblendet wurden.
Bouquet	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von kandierten Früchten, Schokolade, geröstetem Kaffee, Mokka, Zimt, Feigen und Walnüssen.
Gaumen	Am Gaumen ist er äußerst komplex und kräftig, verliert aber nicht an Eleganz. Aromen von kandierten Früchten stehen im Vordergrund.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610070	70	40 %	3270310270520	3270310003368



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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