

# CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

## XO



<b>Weingut/ Destillerie</b>	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
<b>Rebsorten</b>	Ugni Blanc
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	15 bis 25 Jahre Zeit wurde den über 40 Bränden gegeben um zu hervorragenden Armagnacs zu reifen. Die Lagerung erfolgte, wie fast immer bei LAUBADE in Gascogne-Eiche.
<b>Bouquet</b>	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von Vanille, Birnen, Zimt, Kakao, Orangenschalen und getoastetem Brot.
<b>Gaumen</b>	Ein Armagnac der den Gaumen mit seiner Feinheit, Eleganz und Vielfältigkeit verwöhnt. Warme Aromen, wie geröstete Nüsse und Brot, sowie Vanille werden deutlich. Das Finish ist extrem lang, bis zu 15 Minuten.
<b>Kommentar</b>	Genießen Sie diesen XO nach dem Essen oder kombinieren Sie in mit einem würzigen Käse oder einem Schokoladenkuchen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610040	70	40 %	3270310250249	3270310004241



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

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