

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

XF Chauffe Extra Forte



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Ugni Blanc
Herstellung/ Lagerung	Im Jahr 2015 wurden die Ugni Blanc-Trauben für diesen Armagnac geerntet. Nach einer kontinuierlichen Destillation reifte der Brand in einem einzigen 420-Liter-Fass aus französischer Gascoque-Eiche, das in der Käferei der Familie Doreau extra stark getoastet wurde. Danach reifte der Brand in einem feuchten Keller des Châteaux. Dies ermöglichte ihm eine gute Holzaromen-Aufnahme. Von dieser Spezialität wurde lediglich ein Fass produziert. Es gibt demnach nur 943 Flaschen.
Bouquet	Die Nase besticht mit sehr würzigen Aromen, gepaart mit Noten von Toast, Pflaumen und kandierten Früchten.
Gaumen	Der Geschmack ist cremig, frisch und lebhaft. Angenehme Holz- und Raucharomen und das äußerst lange Finale machen diesen Armagnac zu einer wahren Gaumenfreude.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610012	50 cl	43 % vol.		



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland