

BAS-Armagnac XO

Komplexe Aromen, getrocknete Feigen, Rumfrüchte, zarte Vanille und Kakaonote, frisch, geschmeidig mit toller Länge

Erzeuger: Château du Tariquet
Region: Gascogne
Grundstoff(e): 60% Ugni-blanc, 40% Baco
Ausbau: Mindestens 15 Jahre Faßreife
Alkohol: 40.0 % vol

Wann, wie wo: Ein wunderbarer Digestif, auch gut in Verbindung mit Kaffee und dunkler Schokolade

0.70 l – Bestellnummer 83690

Auszeichnungen/Presse:
International Spirit Award 2017: Goldmedaille

Château du Tariquet
Gascogne

Dieses Gebiet im Südwesten Frankreichs ist, wie das von der Familie Grassa 1912 gegründete Château du Tariquet, berühmt für den Armagnac, der hier seit Jahrhunderten durch Destillation der regionalen Weine erzeugt wird. Yves Grassa erkannte als einer der ersten Anfang der 1980er-Jahre das Potential der Region als Weinbaugebiet.

Gerade die weißen Rebsorten haben hier bei einem ozeanisch gemäßigten Klima ideale Voraussetzungen, um aus ihnen leichte, duftige Weine zu erzeugen. Für seine Verdienste wurde Yves Grassa 1987 anlässlich der ?Wine & Spirits Challenge? in London zum ?Winzer des Jahres? gewählt.

Abbildung unverbindlich