Bas-Armagnac «30 ans» Les Grands Assemblages

Produzent	Darroze
Land/Gebiet	Frankreich/Armagnac
Produkt	Armagnac
Anbau	
Alkoholvolumen	43.0%
Allergenhinweise	Enthält keine Sulfite
Vegan	Nein
Inhalt/Gebinde	70 cl / 1 Stk
Preis CHF	145.00

* Dieser Armagnac wurde während mindestens 30 Jahren im Holzfass ausgebaut * Geschichtlich kann festgehalten werden, dass Armagnac die älteste französische Spirituose ist. Bereits im 15. Jahrhundert wurde in der französischen Region Gascogne Armagnac gebrannt. Ursprünglich von den Arabern noch als Wunderheilmittel und Liebestrank beschworen, entwickelte sich der «al ambrac» allmählich zum «Armagnac».

Der «30 ans» zeigt sich in einem marronbraunen Kleid mit goldgelben Reflexen. In der Nase faszinieren Aromen von getrockneten Aprikosen und Pflaumen,begleitet von Nüssen, feinen Röstaroma und zartem Vanilleton. Im Gaumen begeistert die volle Frucht, und der unendlich lange Abgang ist die Krönung dieses Armagnacs. Selten findet man Weinbrände mit so hoher Geschmacksintensität. Das besondere Aroma entsteht dadurch, dass der Armagnac im Gegensatz zu seinem Bruder, dem Cognac, nur einmal destilliert wird. Und für den Ausbau der noch jungen Destillate verwendet das Hause Darroze ausschliesslich neue Barriques.