



Armagnac Baron de Sigognac VSOP Bas Armagnac

Typ	Cognac/Weinbrand
Traubensorten	Ugni Blanche
Herkunft	Frankreich, Armagnac
Produzent	Baron de Sigognac
Ausbau	Reifung in Eichenholzfässern während mindestens sieben Jahren.
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Alkoholgehalt	40 %
Artikelnummer	62145700

Beschreibung

Gelbgolderen Bernsteininton. Komplexe und kräftige Nase, florale Noten mit einem charakteristischen Duft von Pflaumen. Sehr gute Balance am Gaumen. Vanillearomen und Noten von kandierten Früchten.

Wissenswert

Die Weine werden auf dem Gut erzeugt und innerhalb von drei bis sechs Monaten nach der Lese destilliert. Alle Baron de Sigognac-Armagnacs werden nach alter Tradition noch heute in einer aus dem Jahre 1920 stammenden kupernen Brennblase destilliert. Anschliessend reifen sie nach der Assemblage durch den Kellermeister in Eichenholzfässern.