



## Baron de Sigognac VSOP

Bas Armagnac AOC, Basquaise

<b>Typ</b>	Cognac/Weinbrand
<b>Traubensorten</b>	Ugni Blanche
<b>Produzent</b>	Baron de Sigognac
<b>Ausbau</b>	Reifung in Eichenholzfässern während mindestens sieben Jahren.
<b>Ausschanktemperatur</b>	16 bis 18 Grad Celsius
<b>Alkoholgehalt</b>	40 %
<b>Artikelnummer</b>	62814700

## Beschreibung

Gelbgolderen Bernsteinton. 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.