



MAX PIEHL
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

"Domaine Tariquet" Bas-Armagnac classique V.S.



| | |
|------------------------|--|
| Name: | "Domaine Tariquet" Bas-Armagnac classique V.S. |
| Artikel Nr.: | 8129 |
| Hersteller: | Domaine Tariquet |
| Herkunft: | Frankreich |
| Region: | Bas Armagnac |
| Rebsorte: | 60% Ugni Blanc, 40% Baco |
| Inhalt: | 0.7 Liter |
| Beschreibung: | Wunderbar kupferfarben mit Reflexen von antikem Gold. Im Bouquet mit Anklängen von frisch gebackenem Brot und Karamell. Intensive Wärme, keck und jugendlich mit Andeutungen von Vanille und jungem, gerösteten Holz, dennoch weich und zart. |
| Herstellung: | Dieser Armagnac wird aus einer Mischung mehrerer Jahrgänge der beiden Rebsorten Ugni-blanc und Baco hergestellt. Die Destillation erfolgt in einem authentischen Armagnac Destillierkolben, der mit Holz befeuert wird. Im Anschluss reift der Armagnac in den über einhundert Jahre alten Kellern des Château du Tariquet in frischen, leicht gerösteten Fässern aus französischer Eiche für mindestens 3 Jahre. |
| Herstellerinformation: | Domaine Tariquet wird seit Generationen von der Familie Grassa geführt und gehört inzwischen zu den führenden Erzeugern in der Gascogne, im Südwesten Frankreichs gelegen. Durch die Kontrolle der Weinberge, der Traubenselektion bis hin zur Weinerzeugung, dem Verschnitt und der Abfüllung kann die Domaine du Tariquet auf hohem Niveau gleichbleibende Qualitäten über Jahrgänge hinweg garantieren. Neben den Weinen werden seit 1972 auch die produzierten Bas-Armagnacs vertrieben, welche sich seither stetig wachsender Beliebtheit erfreuen. |
| Analysewerte: | Alkoholgehalt: 40,0% |
| Auszeichnungen: | Goldmedaille Les Talents de <input type="checkbox"/> Armagnac 2022. |