

"Domaine Tariquet" Bas-Armagnac V.S.O.P.



Name:	"Domaine Tariquet" Bas-Armagnac V.S.O.P.
Artikel Nr.:	8130
Hersteller:	Domaine Tariquet
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bas-Armagnac
Rebsorte:	60% Ugni Blanc, 40% Baco
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.7 Liter
Alkoholgehalt:	40,0%
Beschreibung:	Bernsteinfarben im Glas. In der Nase kräftige Noten von Backpflaumen und Röstnoten von frisch gebackenem Brot. Am Gaumen lieblich, geschmeidig und rund, mit angenehmen Andeutungen von Vanille und Holz. Das Finale ist üppig mit dem Geschmack von mazeriertem Steinobst.
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 7 Jahre.
Hersteller-information:	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 Spirits Selection by Concours Mondial de Bruxelles 2022.