

"Domaine Tariquet" Bas-Armagnac X.O.



Name:	"Domaine Tariquet" Bas-Armagnac X.O.
Artikel Nr.:	8131
Hersteller:	Domaine Tariquet
Herkunft:	Frankreich
Region:	Bas-Armagnac
Rebsorte:	60% Ugni Blanc, 40% Baco
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.7 Liter
Alkoholgehalt:	40,0%
Beschreibung:	Im Glas in der Farbe von dunklem Bernstein. Sehr kräftig in der Nase, mit Nuancen von Früchten und Geröstetem. Am Gaumen überraschend frisch, rund und geschmeidig mit einer feinen Abstimmung zwischen Vanillenoten und knackigem Obst. Im Finale entfalten sich die komplexen Aromen voll und schaffen einen herrlichen Nachhall.
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 15 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 Meininger's International Spirits Awards 2022 und 2023.