



Armagnac Baron de Sigognac VSOP Bas Armagnac

Type	Cognac/Weinbrand
Cépages	Ugni Blanche
Origine	Frankreich, Armagnac
Producteur	Baron de Sigognac
Expansion	Reifung in Eichenholzfässern während mindestens sieben Jahren.
Température de service	16 bis 18 Grad Celsius
Teneur en alcool	40 %
Numéro d'article	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.