

Rebsorte(n) :

**Ugni-blanc 60% Baco 40%**

*hors d'âge*

Charakter :

Der jüngste der Brantweine aus der Zusammenstellung typischer Rebsorten des Bas-Armagnac ist in unseren Kellern mindestens 15 Jahre lang in Eichenfässern ausgebaut worden.

Weinprobe : **Alterslos, zeitlos...**

Intensive Nase, kandiert, kakaoartig, mit einem Duft von Korinthen, das alles vor einem Hintergrund von Vanille ... Beim Belüften schöne Eindrücke von Süßigkeiten, Orangeat und Gewürzen. Der Mund ist rund, frisch, geschmeidig, fast ölig. Die Tanine sind voll abgerundet, so von einer vorzüglichen Vermählung des Holzes und der Frucht zeugend. Das Finale hat den vollen Geschmack von Geröstetem und frischen Feigen. Ein Brantwein, der sich voll entfaltet hat, mit einem Glasboden von Kakaoaroma und Schalenobst.



Ugni-Blanc



Baco

