

Rebsorte(n) :

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

*very superior old pale*

Charakter :

Der jüngste der Brantweine aus der Zusammenstellung typischer Rebsorten des Bas-Armagnac ist in unseren Kellern mindestens 7 Jahre lang in Eichenfässern ausgebaut worden.

Weinprobe : **Very Superior Old Pale - VSOP**

Schöne bernsteinfarbene Robe. Kräftige Nase von Backpflaumen, üppiger Reichtum und grosse Konzentration, Duft von warmem Brot mit einer Note Geröstetem und von Lebkuchen. Beim Belüften erschliessen sich herrliche Aromen von Backöfen, Rancio und kandierten Früchten. Der Mund ist lieblich, rund, fast exzessiv, kein Eindruck von Alkohol, der holzige Geschmack ist vorhanden, schön und vanilliert. Ein üppiges Finale mit einem letzten Aufstieg von mazeriertem Steinobst.



Ugni-Blanc



Baco

