

Rebsorte(n) :

Folle Blanche 100%

folle blanche classique

Charakter :

Der jüngste der Brantweine aus der Zusammenstellung typischer Rebsorten des Bas-Armagnac ist in unseren Kellern mindestens 3 Jahre lang in Eichenfässern ausgebaut worden.

Weinprobe : **Folle blanche classique**

Schöne Robe mit der Farbe von altem Rum. Feine Nase, rassig, nuanciert, ohne Rauigkeit, mit einem holzigen, nur leicht vanilliertem Duft, durch Akzente von Zimt und Schalenobst verschönt. Die aufsteigenden Ester evozieren Aromen von Kakao und Vanille. Der Mund ist entwickelt, mit Gewürzen, Rosinen, ausgewogen und kräftig. Das Finale akzentuiert die Aromen von Vanille und Schalenobst, von Gewürzen und Backpflaumen.

Folle Blanche

