



Montreur d'Ours: ein völlig neuer Bas-Armagnac zu gewinnen

21. Januar 2022

Wollen Sie einen völlig neuen Bas-Armagnac gewinnen? Die Domaine Tariquet stellt einen völlig neuen Bas-Armagnac „Hors d'Âge“ vor. Der 10 bis 20 Jahre alte Armagnac vereint die Rebsorten Plant de Graisse, Ugni blanc und Baco. So ist dieser Armagnac, der Bärenbändiger, schon etwas ganz besonderes. Also gleich unten Coupon ausfüllen und mitmachen. Einsendeschluß ist der 04.02.22.

Das [Weingut Tariquet](#) gehört zu den renommiertesten Frankreichs. Dieser neue Bas-Armagnac ist eine Hommage an die Vorfahren der Familie Grassa-Artaud. Die Familie Artaud stammt ursprünglich aus Ercé, einem kleinen Dorf in den Bergen der Ariège, am Fuße der Pyrenäen, während der Herrschaft von Napoléon III.

Der Beruf des „Montreur d'Ours“ (Bärenbändiger) war damals eine Tradition, die in diesem Dorf von Pierre Artaud und seinem Sohn Jean-Pierre gepflegt wurde. Um ihren Beruf

auszuüben, reisten sie mit ihren Bären durch Frankreich. Ihr Ruf überschritt schnell die Grenzen.

Sie verdienten ein wenig Geld und kauften 1912 ein sehr altes Anwesen, das im 17. Jahrhundert Pierre de Montesquiou, Sieur du Tariquet, gehört hatte. Sie verliebten sich in die sanft geschwungenen Hügel und in die Bastille mit ihren zwei Rundtürmen. So begann die Geschichte der Familie Grassa auf der Domaine Tariquet.

Seit 1683 wird auf dem Weingut Armagnac hergestellt, und die Familie Grassa hat nie aufgehört, diese Tradition zu pflegen und den Ruf und das Prestige der Branntweine des Weingutes zu fördern.

Das know-how

Die Trauben werden ausschließlich in den Weinbergen der Familie in der Region Bas-Armagnac geerntet und auf dem Weingut mit Sorgfalt vinifiziert. Die so entstandenen Weine werden dann einzeln auf dem Gut destilliert, in einem traditionellen Armagnac-Alambic, der mit Holz aus recyceltem Rebpfahl befeuert wird.

Nach einer mehrjährigen Reifung in Eichenfässern werden diese Branntweine zu Bas-Armagnacs von großer Finesse und seltener Eleganz. Die natürliche Farbe („couleur naturelle“) der Bas-Armagnacs der Domaine Tariquet kommt ausschließlich von der Reifung in Eichenfässern, ohne jeglichen Zusatz von Karamell.

Da das Weingut auf den Schutz der Umwelt bedacht ist, ist es nach ISO 14001 und HVE (High Environmental Value) zertifiziert. Die Familie Grassa bewirtschaftet ihre Weinberge bereits seit über 20 Jahren nachhaltig.



Eine vergessene Rebsorte

Die Familie Grassa pflanzte 2001 die Plant de Graise-Traube wieder an. Es ist eine alte, vergessene Sorte. Sie liefert Branntweine von überraschender Länge am Gaumen, außergewöhnlicher Fülle und bemerkenswerter Eleganz. Verschnitten mit Ugni blanc und Baco gewinnt er an Subtilität und aromatischer Kraft.

Es ist das erste Mal, dass das Weingut einen Bas-Armagnac aus der Sorte Plant de Graise herstellt (mit Ausnahme des berühmten Armagnac du Centenaire, der auf 2012 Flaschen limitiert ist).

So wie man den Reben Zeit geben muss, um Qualitätsweine zu erzeugen, die sich in raffinierte Branntweine verwandeln, so braucht es auch für diese Branntweine Zeit, um sich nach mehreren Jahren der Reifung in Fässern zu entwickeln.

Eine einmalige Cuvée

Montreur d'Ours besteht zu 70% aus Plant de Graise und zu 30% aus Ugni Blanc und Baco, aus 10 bis 20 Jahre alten Armagnacs. Der Alkoholgehalt beträgt 45,5% vol. um den Charakter des Plant de Graise voll zum Ausdruck zu bringen.

Dieser Bas-Armagnac wird in einer eleganten 70-cl-Flasche abgefüllt, die in einer Holzkiste verpackt ist, die von einem lokalen Handwerker mit Kiefernholz aus den Wäldern der Landes de Gascogne hergestellt wurde.



Wer eine Flasche Montreur d'Ours der Domaine Tariquet gewinnen möchte, hat jetzt die einmalige Chance!

Einsendeschluss ist der 04.02.22!

Also jetzt gleich untenstehendes Gewinnspiel-Formular ausfüllen ...

und Name und Adresse nicht vergessen!

Und beantworten Sie uns folgende Frage:

Woher kommt Montreur d'Ours?

A: Frankreich

B: Spanien