

CHATEAU DE LAUBADE

B A S A R M A G N A C

XO Diamant



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Ugni Blanc
Herstellung/ Lagerung	15 bis 25 Jahre Zeit wurde den über 40 Bränden gegeben um zu hervorragenden Armagnacs zu reifen. Die Lagerung erfolgte, wie fast immer bei LAUBADE in Gascogne-Eiche.
Bouquet	Ein sehr reiches Bouquet mit Noten von Vanille, Birnen, Zimt, Kakao, Orangenschalen und getoastetem Brot.
Gaumen	Ein Armagnac der den Gaumen mit seiner Feinheit, Eleganz und Vielfalt verwöhnt. Warme Aromen, wie geröstete Nüsse und Brot, sowie Vanille werden deutlich. Das Finish ist extrem lang, bis zu 15 Minuten.
Kommentar	Genießen Sie diesen XO nach dem Essen oder kombinieren Sie in mit einem würzigen Käse oder einem Schokoladenkuchen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610050	70	40 %	3270310270360	3270310005126



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland