

Samalens V.S.O.P. 40% vol - in GP

Armagnac Samalens Armagnac



Artikelnummer	178002
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	40 % vol.
Enthält:	mit Farbstoff

Anbaugebiet

Armagnac

Die Heimat des Armagnac ist die uralte Provinz Gascogne, die sich entlang des Atlantik im Südwesten Frankreichs unterhalb von Bordeaux bis an die spanische Grenze ausdehnt. Bereits die Musketiere brachten die Region zu literarischer Berühmtheit, doch als im Jahre 1818 der französische König XVIII. der regionalen Destillation "Alambic Armagnacais" das Patent verlieh begann der siegeszug eines der edelsten Brände Frankreichs. Das Gebiet Bas Armagnac liefert die besten Qualitäten der Region.

Erzeuger

Armagnac Samalens

Die im Jahr 1882 durch Jean Samalens gegründete Armagnac-Brennerei ist inzwischen in vierter Generation und noch immer im Familienbesitz. Das Stammhaus liegt im Ort Laujuzan, inmitten von Eichenwäldern umgeben, im Bas Armagnac, wo die besten Grundweine für den Armagnac entstehen. Die Distillerie ist mit 8 Alambics die Wichtigste in der Region. Zu den wahren Schätzen des Hauses gehören auch alte Tropfen, die bis an das Jahr 1888 zurückreichen.

Beschreibung

Bernsteinfarben, gelb mit glänzenden Goldreflexen. Große Aromenkomplexität; volle Reife und feine Frucht, Noten von Pflaumen und Dörrobst, ein Hauch von Vanille, finessenreich und Elegant, perfekt ausgewogen, bewahrt Frische trotz seines Alters; großes Finale und würzig-weiche Länge.

Empfehlung

Als Digestif mit oder ohne Zigarre ist dieser Armagnac ein Genuß!