



Samalens Napoleon 40% vol

Armagnac Samalens Armagnac

Artikelnummer	178075
Kartoninhalt (Fl.)	1
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

Samalens Napoleon ist ein schöner Armagnac aus der Gascogne, die sich im Südwesten Frankreichs befindet. Samalens zählt mit Sicherheit zu den Top Armagnac Herstellern und hat sich durch ein hohes Qualitätsniveau weltweit einen Namen gemacht. Es ist der Armagnac für Einsteiger, der mit leichten und vor allem weichen Noten gefällt. Samalens zählt zur Appellation Controlée Bas Armagnac, die beste Qualität garantiert. Am Gaumen ist er leicht fruchtig mit schöner Würze, weich.

Empfehlung

Genießen Sie diesen leichten, würzigen Armagnac ungekühlt, am besten pur als Digestif, auch gerne mit einer passenden Zigarre.