

CHATEAU DE LAUBADE



B A S A R M A G N A C

Blanche



Weingut/ Destillerie	Château de Laubade, Bas Armagnac, Frankreich
Rebsorten	Folle Blanche
Herstellung/ Lagerung	Mit viel Sorgfalt wird dieser weiße Armagnac destilliert, um so viele Aromen wie möglich zu extrahieren. Gelagert wird der Brand in Edelstahltanks, damit die ursprüngliche Frische und aromatische Intensität erhalten bleibt. Es wurde ausschließlich die Rebsorte Folle Blanche verwendet, die für ihre frischen, blumigen und weichen Eaux-de-Vie bekannt ist.
Bouquet	Frisch und fruchtig in der Nase.
Gaumen	Frisch, blumig und rund am Gaumen mit einem weichen Finish.
Kommentar	Genießen Sie diesen Blanche Armagnac gekühlt oder in einem hervorragenden Cocktail.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
610110	70	40 %	3270310255671	3270310005508



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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