

# BARON DE ST. FEUX BAS 1932 ARMAGNAC 40° 70CL



# **70cl**

#### Marke

Baron de St. Feux

#### **Herkunft Land**

Frankreich

## **Herkunft Region**

Armagnac

#### **Alkoholgehalt**

40 %

### Herstellungsprozess

Der Armagnac besitzt eine ältere Geschichte als sein naher Verwandter Cognac, konnte aber niemals mit dem Erfolg und Ansehen des Cognac mithalten. Leider muss man dazu sagen den diese zu entdecken lohnt es sich. Armagnac wird im Gegensatz zum Cognac nur einmal destilliert, also eine kontinuierliche Destillation. Für die Grundweine werden immer nur weisse Rebsorten gebraucht und zwar vorallen der Sorte Baco, Ugni Blanc und Folle Blanche. Gelagert wird in typischer Gascogner 'Schwarzen Eiche' aus deren Fässer in der Grösse von 225 bis 420l.

# Verpackung

Holzkiste

HIT 920.00

(inkl. MwSt.)