



CLÉS des DUCS

Vieil Armagnac VSOP

Im Aroma begeistert der *Cles des Ducs Armagnac VSOP* mit Noten von gezuckerten Mandeln und reifen Pflaumen. Relativ süß mit einem Hauch von Bitterkeit, weckt er die Neugier auf mehr. Man vernimmt zudem Nuancen von Früchtekompott und Vanille.

Im reichhaltigen Geschmack entpuppt sich der *Cles des Ducs Armagnac VSOP*

erneut als komplex, aber gefällig mit einem runden Gesamteindruck.

Dunkle Schokolade geht Hand in Hand mit Weihnachtsgewürzen und herzhaften Aprikosen. Allmählich wird der Armagnac immer trockener. Apfel und Birne runden die herzhaft-fruchtige ab. Im Abgang wirkt der Armagnac leicht erdig.



Cles des Ducs Armagnac

Der feine *Cles des Ducs Armagnac VSOP* wird – wie es sich für Armagnac gehört – in einem einzigen Brenndurchlauf destilliert. Das ist einer der Unterschiede zum Cognac, der stets doppelt gebrannt wird. Die Grundlage für die Herstellung sind Weißweine aus Rebsorten wie z. B. Colombard, Ugni Blanc und Folle Blanche.

Diese Eaux-de-Vie lagerten mindestens vier Jahre lang in Eichenfässern. Das ist bei VSOP Armagnac vorge-

schrieben, der damit einen Schritt weiter geht als VS und nicht ganz so lang reift wie XO.

Die renommierte Brennerei mit dem royalen Namen hat den *Cles des Ducs Armagnac VSOP* anschließend in die wunderschöne Flasche gefüllt. Voller luxuriöser Eleganz, bringt sie die Farbe von Rotgold bis Bernstein zur Geltung und betont das hohe Niveau des Weinbrands.

Tasting Notes

Genussnoten: Apfel, Aprikose, Birne, Dunkle Schokolade, Frucht, Früchtekompott, Mandeln, Pflaume, Vanille

Artikel-Nr. 341897

Flaschengröße: 70 cl

Alkoholgehalt: 40% Vol. Alc.

Gebinde: Karton à 6 Stk.

EAN-Code

Flasche: 3760176210456
