

DRINKS.

Janneau VSOP Armagnac 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801042
Alkoholgehalt	40%
Flascheninhalt	70cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Armagnac, Gascogne
Abfüller	Armagnac Janneau, 5 rue de la Gare BP55, 32100 Condom, France
Marke	Janneau
Typ	Armagnac
Alter	Mindestens drei Jahre, teils bis zu 20 Jahre gelagert.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit Flieder, Honig, Feigen und gerösteten Nüssen in der Nase. Am Gaumen etwas bitter, aber fruchtig. Später kann man weisse Schokolade und Karamell herauschmecken. Langer Abgang mit Rosinen und Honig.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Aus Baco-, Ugni Blanc- und Folle Blanche-Reben gebrannt.
Ehrungen	Concours Mondial de Bruxelles 2015: Gold__International Wine and Spirit Competition 2015: Gold und "Outstanding"__International



Wine and Spirit Competition
2010: Gold und "Best in
Class"__International Wine and
Spirit Competition 2007: Gold
und "Best in Class"__Beverage
Institute of Chicago 2009:
Gold__International Spirit
Challenge 2008:
Gold__International Wine and
Spirit Competition 2005: Gold

Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
---------	---

Verpackung	mit Verpackung
------------	----------------

Beschreibung

An den Füßen der Pyrenäen, einer bergigen Landschaft im Südwesten Frankreichs, wo sich die weissen Tupfer der Schafsherden mit den schwarzen Flecken der Pyrenäen-Pferden abwechseln, wird Armagnac gebrannt. Seit mehr als 700 Jahren ist dieser besondere Weinbrand ein Produkt der Gascogne, die durch das Klima zwischen Atlantik und Mittelmeer geprägt wird. Armagnac wird aus zehn weissen Rebarten, die auf mehr als 15 000 Hektaren der AOC-zertifizierten Gegend angebaut werden, fermentiert und destilliert. Traditionell wird er nur einmal bis zweimal über die Kupferbrennblasen gebracht, was ihm damit einen etwas weicheren und aromatischeren Charakter als Cognac verleiht. Auch die besonders lange Lagerung in absoluter Stille der Weinkeller, in denen sich die Noten der Limousine-Eiche der 450 Liter-Fässer mit dem Destillat vermählen, die sorgfältige Verschneidung der verschiedenen Fassinhalte und die Abfüllung in Fassstärke, nachdem der Angels Share über die natürliche Verdampfung abgegeben wurde, tragen natürlich zu dem Geschmack dieses Weinbrandes bei. Und keiner weiss dies besser als die Janneau-Familie, die sich seit vier Generationen dem Brennen widmen. 1851 von Pierre Etienne Janneau in Condom gegründet, kann sich diese Maison rühmen, die wichtigsten Preise in der Welt der Weinbrände mit nach Hause zu nehmen.