



Baron Sigognac 1934

Armagnac, 700 ml

700 ml

CHF 890.–

Art-Nr. 62144734

Ein exquisiter Jahrgangs-Armagnac aus dem Hause Bordeneuve in der Gascogne. Das perfekte Geschenk zu Geburtstagen und Jubiläen verpackt in hochwertiger Holzkiste; nicht nur für Armagnac-Liebhaber! Die Destillerie Bordeneuve erzeugt die bemerkenswerten Armagnacs Baron de Sigognac ausschliesslich aus Weinen ihrer eigenen Weinberge. Sie ist auch im Besitz einer eigenen Destille und eines eigenen Reifekellers, was ihre Armagnacs zu echten «Single Estate»-Spirituosen macht. Alle Armagnacs werden in einer kupfernen Brennblase von 1920 destilliert. Ein Jahrgangs-Armagnac darf bis zu ca. 40 Jahren im Eichenholzfass reifen. Danach wird er in grossen Glasballons, sogenannten «Dame-Jeannes», aufbewahrt, bis er schliesslich in die Flasche gefüllt wird. Bordeneuve besitzt eine imposante Collection von Armagnacs, die bis in 19. Jahrhundert zurückreichen.

Herkunft:	Frankreich / Armagnac
Traubensorte:	Ugni blanche
Ernte:	Handlese
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Volumen:	40.0 %