



Baron Sigognac 20ans

Armagnac, 700 ml

700 ml

CHF 118.–

Art-Nr. 62696700

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. Bei dieser Abfüllung werden verschiedene Jahrgänge harmonisch assembliert, wobei der jüngste Jahrgang 20 Jahre alt ist.

| | |
|---------------|------------------------------|
| Herkunft: | Frankreich / Armagnac |
| Traubensorte: | Ugni blanche, Baco |
| Volumen: | 40.0 % |
