

DRINKS.

Janneau XO Armagnac 70cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	801043
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 zehn Jahre, teils bis zu 30 Jahre gelagert.
Anwendung	Pur
Degustationsnotiz	Mit Backpflaumen, Vanille, Kirsch, einer Prise Chili, Nelken und Zimt in der Nase. Am Gaumen intensiv, aber gut ausbalanciert; mit Eiche, Tabak, Orangenmarmelade, Mandeln, etwas Kaffee und Kirschen. Sehr langes, trockenes Finish mit Zimt, Eiche und Tabak.
Verkehrsbezeichnung	Branntwein
Details	Aus Baco- und Ugni Blanc-Reben gebrannt, hauptsächlich Einfach-Destillation.
Ehrungen	International Wine & Spirit Competition 2015 Silber



“Outstanding” International
Wine & Spirit Competition
2009 Gold International Wine
& Spirit Competition 2008 Gold
International Wine & Spirit
Competition 1998 Gold
International Wine & Spirit
Competition 1997 Gold
International Wine & Spirit
Competition 1995 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.