

DRINKS.

Duffau Floc de Gascogne Rouge 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802505
Alkoholgehalt	17%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Gascogne
Abfüller	Armagnac Duffau, Domaine de Juglaron, 32800 Eauze, Gers, France
Marke	Duffau
Typ	Armagnac
Allergene	enthält Sulfite
Anwendung	pur (gekühlt) oder auf Eis, oder als Zutat für diverse Aperitif-Drinks
Degustationsnotiz	weicher, runder und fruchtig- traubiger Geschmack mit Anklängen von Kirsche.
Verkehrsbezeichnung	Likörwein
Details	aus rotem Traubensaft und Armagnac hergestellt
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.



Beschreibung

Die Familie Duffau ist in der Region Bas-Armagnac heimisch, wo sie sich seit mehreren Generationen dem Anbau der weissen Rebsorten Ugni Blanc und Colombard widmet. Hieraus werden zunächst Weine hergestellt, die aber nicht alle zum Verkauf gedacht sind, da einige von ihnen zu angesehenen Armagnac-Weinbränden weiterverarbeitet werden. Die Destillation der frisch gepressten Weine findet üblicherweise im November statt. Was dann noch fehlt, ist die langjährige Fassreifung. Neben den alten Vintages hat die Familie auch Likörweine im Angebot, die als «Floc de Gascogne» bezeichnet werden. Diese französische Spezialität entsteht als Verschnitt von unvergorenem Traubensaft und jungem Armagnac, und sollte innerhalb von einem Jahr nach der Herausgabe getrunken werden. Noch handelt es sich um einen Geheimtipp, da der Floc de Gascogne sonst nur in bestimmten Regionen Frankreichs bekannt ist. Das könnte sich aber schnell ändern, da der Likörwein eine interessante Alternative zu anderen Weinderivaten mit leichtem, frischem Geschmack darstellt. Der rote Floc de Gascogne lässt sich ausserdem gut mit Stopfleber, Käseplatten oder fruchtigen Desserts paaren.