



# BAS-ARMAGNAC RÉSISTANCE BACO LABALLE, 43 VOL.%

Domaine de Laballe, Gascogne

Diese aus 2009, 2010 und 2012 zusammengesetzte Mischung hat eine brillante Farbe. Die Nase ist intensiv, frisch und komplex und entwickelt Aromen von Granatapfel, Zitrusfrüchte und Röstaromen. Der Mund ist rund und appetitlich, würzig nach Lakitze und mit einer schöner Länge. Natürliche Farbe ohne Zugabe von Zuckercouleur.

Dieser Armagnac, der zu 100% aus Baco-Trauben hergestellt wird, ist einzigartig und besteht aus drei Armagnacs, die mindestens sechs Jahre alt sind. Die Branntweine verbrachten ihr erstes Jahr nach der Destillation in neuen 420-Liter-Fässern aus schwarzer Gascogne-Eiche. Der Rest des Reifeprozesses findet in älteren Fässern statt, um die holzigen Noten zu vermischen und oxidative Noten zu entwickeln.



Land / Region:	Frankreich / Sud-Ouest
Traubensorte:	Ugni Blanc, Baco
Alkohol in %:	43
Böden:	Sand, Ton
Bewirtschaftung:	Nachhaltig praktizierend, nicht zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Flaschen-Verschluss:	Natur-Griffkorken (Spirituosen)
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad



# DOMAINE LABALLE

Die Heimat der Domaine Laballe ist die Hochburg des Armagnac – des legendären französischen Weinbrandes. Natürlich stellen Laballes diesen her und auch Weissweine aus heimischen Sorten, wie etwa den Sables Fauves aus der Traube Petit und Gros Manseng sowie Sauvignon.

Die Domaine Laballe befindet sich im Herzen des Bas Armagnac, der Heimat des gleichnamigen Weinbrandes. Auch Laballes stellen diesen her und haben sich damit einen Namen gemacht. Die Region ist nicht unweit der Pyrenäen gelegen und zum Atlantik ist es nicht weit. Die Bedingungen für den Traubenanbau sind quasi ideal – und das lange nicht nur, um daraus Spirituosen herzustellen. Ihre rund 17 Hektar Weinberge bewirtschaften Cyrille und July Laballe so natürlich wie möglich. Trotz der Grösse des Weingutes gehören sie nicht zu den Technoweingütern, wie sie in der Gascogne sonst auch zu finden sind. Die Weinbereitung ist zurückhaltend und mit Vorlieben werden lokale Sorten angebaut. Darunter auch Gros Manseng, Grundlage für den vielseitig einsetzbaren Weisswein und REB-Wein-Klassiker Monsieur Laballe. Was den Armagnac betrifft, so setzen Laballes ebenfalls auf die schonende Erneuerung. «Armagnac is back» ist ihr selbstbewusster Slogan. Der Armagnac Résistance, den wir ebenfalls führen, wird zu 100 Prozent aus Weinen der resistenten Traubensorte Baco hergestellt.