



## BAS-Armagnac XO

**Komplexe Aromen, getrocknete Feigen, Rumfrüchte, zarte Vanille und Kakaonote, frisch, geschmeidig mit toller Länge**

**Erzeuger:** Domaine Tariquet

**Region:** Gascogne

**Grundstoff(e):** 60% Ugni-blanc, 40% Baco

**Ausbau:** Mindestens 15 Jahre Faßreife

**Alkohol:** 40.0 % vol

**Wann, wie wo:** Ein wunderbarer Digestif, auch gut in Verbindung mit Kaffee und dunkler Schokolade

**0.70 l** – Bestellnummer 83690

**Auszeichnungen/Presse:**

International Spirit Award 2017: Goldmedaille

---

## Domaine Tariquet Gascogne

Dieses Gebiet im Südwesten Frankreichs ist, wie das von der Familie Grassa 1912 gegründete Château du Tariquet, berühmt für den Armagnac, der hier seit Jahrhunderten durch Destillation der regionalen Weine erzeugt wird. Yves Grassa erkannte als einer der ersten Anfang der 1980er-Jahre das Potential der Region als Weinbaugbiet. Gerade die weißen Rebsorten haben hier bei einem

ozeanisch gemäßigten Klima ideale Voraussetzungen, um aus ihnen leichte, duftige Weine zu erzeugen. Für seine Verdienste wurde Yves Grassa 1987 anlässlich der ? Wine & Spirits Challenge? in London zum ?Winzer des Jahres? gewählt. Yves Söhne Armin und Rémy sind jetzt auch Winzer und schreiben das nächste Kapitel dieser Erfolgsgeschichte.