

Domaine de Jaurey, Bas Armagnac

Region	Armagnac
Erzeuger	Laberdolive - Armagnac
Alkoholgehalt	46 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	YLA0189

Vanille und Nougat

Ein vorzüglicher Bas-Armagnac im besten Alter, den Pierre Laberdolive wie folgt charakterisiert: „Hohe aromatische Komplexität: Trockenfrüchte, Mandeln, Nougat, leicht würzig. Massiver, dichter, kraftvoller Gaumen. Glatt und stoffig. Das Vanillige und Nougatartige taucht dann wieder auf. Ein großartiger Brand von großer Länge und guter Bandbreite.“

Trinkempfehlung: Dieser Armagnac ruht wie alle Jahrgangs-Armagnac Laberdolives in den kühlen Kellern der Domaine und v



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.



Pinard de Picard GmbH & Co. KG
 Campus Nobel
 Alfred-Nobel-Allee 28
 66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
 Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
 Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
 persönlich haftende Gesellschafterin:
 Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
 HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
 Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
 IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
 Swift/ BIC: DEUTDEDB595

Kreissparkasse Saarlouis
 IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
 Swift/BIC: KRSAD555