



HRA Saarbrücken 8806, persönlich haftende Gesellschafterin:  
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH, HRB Saarbrücken 6594  
Geschäftsführer: Martin Lehnen, Ralf Zimmermann · USt-IdNr.: DE 811 88110  
DEUTSCHE BANK AG · Konto-Nr. 0556019 · BLZ 590 700 70  
IBAN: DE 61 59 07 0070 0055 6019 00 · Swift/BIC: DEUTDEDB 595  
KREISSPARKASSE SAARLOUIS · Konto-Nr. 76 300045 · BLZ 593 50110  
IBAN: DE 64 59 35 0110 0076 3000 45 · Swift/BIC: KRSADE 55

## ***Domaine de Jaurey, Bas Armagnac „Hors d’Age Sables Fauves” (20 ans)***

Region: *Armagnac*  
Erzeuger: *Laberdolive - Labastide d’ Armagnac*  
Alkoholgehalt: *42,0 % vol.*  
Rebsorte:  
Bestell-Nr.: *YLA0200*

### ***Grandioser Armagnac von roten Sandböden***

*Es sind die Sandböden, welche den Armagnac geologisch vom Cognac unterscheiden. Im Bas Armagnac, der angesehensten der drei Regionen Armagnacs und speziell bei dieser Assemblage, wachsen die Trauben auf roten Sandböden. Anders als die in der Charente (Cognac) primär vorliegenden Kalkböden sorgt der Sand für säurebetonte Trauben. Diese sind der Garant für die Langlebigkeit und Frische eines Armagnac. Dieser Hors d’Age ist eine Assemblage von mindestens 20jährigem Armagnac. Er legt in Punkto Komplexität gegenüber der 12jährigen Variante nochmals an feinen Tertiäraromen zu. Neben einer expressiven Frucht begleiten leichte Zedernholz-, Mokka- und Tabaknoten den Armagnac und auch ein Hauch des vielgerühmten rancio ist hier bereits zu verspüren, der jeden reifen Weinbrand aus der Gascogne veredelt und am ehesten an feine Reifenoten von Sherry oder Mandel-Nussnoten erinnert.*

