



## Pousse-Rapiere Liqueur à l'Armagnac

### Expertise

**Jahrgang:**

**Alkoholgehalt:** 25.00 % Vol.

**Restzucker:**

**Säure:**

**Geschmack:**

**Anbaugebiet:** Gascogne

**Rebsorten:**

### Weingut

Noch vor der Zeit Karls des Großen erbaut, danach oftmals verwüstet und durch Philippe le Hardi wieder aufgebaut, war Chateau Monluc immer wieder Gegenstand eines über 100 Jahre andauernden Streits zwischen englischen und französischen Königen. Heute ist Chateau Monluc in der Gascogne ein touristischer Höhepunkt, der jährlich von über 30000 Besuchern besichtigt wird. Das Chateau befindet sich im Besitz der Familia Lassus, die das ursprünglich kleine Weingut auf ca. 300 ha erweiterte. Auf den sich dem Schloss anschließenden und an sonnigen Hügeln gelegenen Weinbergen wurden schon zu Zeiten der Römer Reben angebaut. Heute werden aus den Rebsorten Ugni Blanc, Gros Manseng, Colombard, Sauvignon, Cabernet Sauvignon, Merlot und Tannat fruchtige und gebietstypische Weine der Gascogne erzeugt. Vor Allem die leichten, frischen Weissen der Gegend sind prädestiniert als herrlich fruchtige Sommerweine, die besonders durch ihren moderaten Alkoholgehalt bestechen.

### Ausbau

### Sensorik

Der Armagnac-Likör wurde mit Bitterorange aromatisiert und ist seit mehr als 40 Jahren über die Grenzen der Gascogne hinaus eine beliebte Spirituosenpezialität.

### Passt gut zu

### Lagerfähig

Jahre

### Tipp

Bei Pousse Rapière handelt es sich um einen Armagnaclikör, der mit Bitterorange aromatisiert wurde, und zusammen mit Sekt zu einem erstklassigen, erfrischenden und sommerlichen Cocktail gemischt wird. Seinen Namen verdankt er dem Rapiere, einem leichten Schwert, das von gascognischen Soldaten im 16. und 17. Jahrhundert getragen wurde, und mit dem sich zum ersten Mal mit ausgestrecktem Arm kämpfen ließ. 1 Teil Pousse Rapière in ein Sektglas füllen und mit 6 Teilen Sekt aufgießen. Mit Orange und Eis serviert ein wahrer Sommerhit.