



Armagnac Vintage 2000

Expertise

Jahrgang:	2000
Alkoholgehalt:	40.00 % 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

Das raffinierte Aroma von Armagnac besticht mit Noten von Rosinen, getrockneten Feigen, gerösteten Nüssen und Honig. Der runde, weiche, ausgewogene Geschmack von Armagnac besticht mit satten Tönen von Aprikose, Quitte und Birne und endet in einem harmonischen Abgang mit Noten von Vanille.

Passt gut zu

Armagnac empfiehlt sich als Digestif und Begleiter einer Zigarre, sowie zu Gerichten der Gascogne-Küche, Würsten, Desserts, Früchten und Beeren.

Lagerfähig

70 Jahre

Tipp

Die Bezeichnung Armagnac ist gesetzlich geschützt. Das heißt, nur Weinbrand aus der französischen Gascogne darf diesen Namen tragen. Die Region umfasst nur etwa 15.000 ha Anbaufläche für Wein und ist untergliedert in die Regionen Gers, Lades und Lot-et-Garonne. Der Name Armagnac, die genaue Regelung zur Herkunft ebenso wie die der Herstellungsprozess sind in der Appellation d'Origine Contrôlée geregelt. Zudem ist festgelegt, dass Armagnac einen Mindestalkoholgehalt von 40 % vol. aufweisen muss.

Innerhalb der drei Regionen werden wiederum je nach der Beschaffenheit der Böden drei Anbaugebiete für Armagnac unterschieden: Bas-Armagnac, Haut-Armagnac und Ténarèze. Die Trauben, die für die Herstellung eines Armagnacs verwendet werden, können dabei aus einem, aus zwei oder aus allen drei Gebieten stammen.