

Armagnac Delord - Armagnac 15 år



Vinhus	Armagnac Delord
Områder	Bas-Armagnac,
Land	Frankrig
Kan gemmes	20 År
Temp	20
Lukning	Portvinsprop
Druetype(r)	Baco, Colombard, Folle Blance, Ugni Blanc,
Lagring	100%, Fransk Eg 225 L
Volumen	70 cl

Lukning



Portvinsprop

Lagring



100%, Fransk Eg 225 L

Smag



Tør

Fylde



Kraftig

Armagnac Delord - Armagnac 15 år

Armagnac 15-års fra det franske hus Armagnac Delord.

Klar lys rav-farve i glasset. Lagret minimum 15 år på egefade. Noter af kastanjer, tørret abrikos, nødder, tobak og appelsinjuice. Meget blød og elegant Armagnac. Lette tanniner og fin rancio-præg med dejlig eftersmag.

Perfekt til æbletærte.

Leveres i flot trææske. Armagnac Delord Prosper Delord var destillerings-ekspert og rejste rundt fra gård til gård. Det var dengang i slutningen af 1800-tallet, hvor armagnac udgjorde en piges medgift, og hvor en tønde med den velmagende drik var en hel ejendom værd.

Da Prosper Delord kom til Armagnac, forelskede han sig i smagen af områdets "eau de vie", som druebrændevin også kaldes. Han slog sig ned i Lannepax, der er en kommune i regionen Bas-Armagnac i det sydvestlige Frankrig. Og her grundlagde han i 1893 armagnac-huset Delord.

Siden er gården gået i arv gennem fire generationer. Og tilfældet har villet, at det altid er to sønner, der viderefører det familieejede armagnac-hus. Først Prosper Delords to sønner Gaston og Georges. Dernæst Gastons to sønner Jaques og Pierre Delord. Og i dag er det Jaques' to sønner, Jérôme og Sylvain Delord, der er yngste generation på gården.

Gæstfrihed, kvalitet og internationale anerkendelser er nogle af de ting, der kendetegner armagnac-huset Delord. Her destilleres, udvikles og blandes armagnac på præcis samme måde som oldefar Prosper Delord gjorde det for mere end hundrede år siden. Og gennem generationerne har brødrene Delord delt arbejdet mellem sig.

Hvor den ene har iført sig slips for at tage sig af salget, har den anden stået i kælderen og på marken med opknappet skjorte. Jérôme og Sylvain Delord har udvidet vinmarkernes areal fra 11 hektar til de nuværende 36, og har yderligere planer om at udvide til 45 hektar. Druerne på vinmarkerne tæller både Ugni Blanc, Baco, Colombard og Folle Blanche, I kælderen hos Delord er der over tusinde egefade med ung og gammel armagnac.

Den ældste armagnac blev destilleret helt tilbage i 1900, og opbevares i et særligt område af kælderen, som familien kalder for "Paradiset". "Vi vil ikke bytte vores to "sier alambics" for alverdens guld," fortæller Jérôme Delord om de klassiske kobber-kedler, som anvendes af Delord til destillationen af armagnac. Og stille og roligt producerer det gamle destillationsapparat 30 liter "eau de vie" i timen.

Destilleringen er en proces, der finder sted fra starten af november til slutningen af december. Det er Jaques Delords håndskrift, der ses på etiketterne, alt sammen skrevet med fyldepen. Og alle flasker er forsejlet med lak præget med den ildspyende løve, der er Gascogne-områdets symbol.

Armagnac Delord - Armagnac 15 år

Armagnac Delord

Paradis i kælderen hos Delord

Prosper Delord var destillerings-ekspert og rejste rundt fra gård til gård. Det var dengang i slutningen af 1800-tallet, hvor armagnac udgjorde en piges medgift, og hvor en tønde med den velsmagende drik var en hel ejendom værd.

Da Prosper Delord kom til Armagnac, forelskede han sig i smagen af området "eau de vie", som druebrændevin også kaldes. Han slog sig ned i Lannepax, der er en kommune i regionen Bas-Armagnac i det sydvestlige Frankrig. Og her grundlagde han i 1893 armagnac-huset Delord. Siden er gården gået i arv gennem fire generationer. Og tilfældet har villet, at det altid er to sønner, der viderefører det familieejede armagnac-hus. Først Prosper Delords to sønner Gaston og Georges. Dernæst Gastons to sønner Jaques og Pierre Delord. Og i dag er det Jaques' to sønner, Jérôme og Sylvain Delord, der er yngste generation på gården.

Gæstfrihed, kvalitet og internationale anerkendelser er nogle af de ting, der kendetegner armagnac-huset Delord. Her destilleres, udvikles og blandes armagnac på præcis samme måde som oldefar Prosper Delord gjorde det for mere end hundrede år siden. Og gennem generationerne har brødrene Delord delt arbejdet mellem sig. Hvor den ene har iført sig slips for at tage sig af salget, har den anden stået i kælderen og på marken med opknappet skjorte. Jérôme og Sylvain Delord har udvidet vinmarkernes areal fra 11 hektar til de nuværende 36, og har yderligere planer om at udvide til 45 hektar. Druerne på vinmarkerne tæller både Ugni Blanc, Baco, Colombard og Folle Blanche.

I kælderen hos Delord er der over tusinde egefade med ung og gammel armagnac. Den ældste armagnac blev destilleret helt tilbage i 1900, og opbevares i et særligt område af kælderen, som familien kalder for "Paradiset". "Vi vil ikke bytte vores to "sier alambics" for alverdens guld," fortæller Jérôme Delord om de klassiske kobber-kedler, som anvendes af Delord til destillationen af armagnac. Og stille og roligt producerer det gamle destillationsapparat 30 liter "eau de vie" i timen. Destilleringen er en proces, der finder sted fra starten af november til slutningen af december. Det er Jaques Delords håndskrift, der ses på etiketterne, alt sammen skrevet med fyldepen. Og alle flasker er forseglet med lak præget med den ildspyende løve, der er Gascogne-områdets symbol.