

ARMAGNAC GIMET

DOUBLE MATURATION



- Unser Gimet Armagnac reift zuerst in Fässern aus französischer Limousineiche und erhält dann sein finish in **Fässern weißer Beerenauslesen** welche ihm seinen Charakter und sein rundes, ausgewogenes Aroma geben. Um diesen Charakter zu erhalten und die Einzigartigkeit jedes Fasses hervorzuheben wird der Gimet Armagnac als Einzelfassabfüllung in Fassstärke abgefüllt. Auf Farbstoffe und Kühlfilterung wird selbstverständlich verzichtet. **Verfügbare Jahrgänge auf Anfrage.**

- *Our Armagnac is aged in **sweet wine casks** which gives it smoothness and character. In order to preserve its personality, no blends are being performed; it thus maintains its natural alcohol degree straight from the barrel. This brandy has not been chill filtered and comes from a single barrel. **Vintage available on request.***



Die 3 Bodenarten des Armagnac

Armagnac ist der älteste französische Weinbrand. Er wird im Südwesten von Frankreich produziert, im Herzen der Gascogne. Armagnac entsteht durch die Destillation von Weißwein in einem einzigen Brenndurchgang und die mehrjährige Reifung in Eichenholzfässern.

Armagnac is the oldest French brandy. It is produced in the South West of France, in the heart of Gascony. It is obtained through a distillation of white wine in an Armagnac still and aged for years in oak barrels before being released.

Der Boden / The soil

B - Bas-Armagnac, der westliche Bereich der Region, ist eine bergige Gegend. Der Wein wächst dort auf mageren Kieselsäurehaltigen und lehmigen Böden. Seine eisenhaltigen Elemente geben ihm seine eigene Farbe. Daher auch der Name „sables fauves“, was so viel wie „Gelbbräuner Sand“ bedeutet. Dieses Gebiet bringt leichte, fruchtige, und sehr beachtete Weinbrände hervor.

Bas-Armagnac, the western part, is hilly country. The vines grow on poor and acidic silica soils sometimes mixed with Gossanous elements that color them, hence the name 'tawny sands'. This area produced light, fruity, delicate and highly regarded brandies.

T - Armagnac Ténarèze, der mittlere Bereich des Armagnac, ist eine Übergangszone. Dort finden sich sowohl feine kieselsäurehaltige Böden, „Boulbènes“ genannt, als auch Lehm-Kalkböden, genannt „Terreforts“, sowie kalkhaltigem Lehmboden. Das Destillat ist in der Regel sehr vollmundig und erreicht den Höhepunkt seines Aromas nach einer langen Reifezeit.

Armagnac Ténarèze, in the center part, is a transition zone. There are fine siliceous soils called Boulbènes, clay-limestone soils called Terreforts and calcareous clay. The eaux-de-vie are generally full-bodied. They reach their peak after a long aging period.

H - Haut-Armagnac, im Süden und Osten des Armagnac, ist ein weitläufiges Gebiet. Die Hügel bestehen aus Kalkstein und lehmigem Kalksteinböden, Täler sind oft in der obersten Schicht mit „Boulbènes“ bedeckt. Nur wenige Rebflächen finden sich hier und dort.

Haut-Armagnac, in the southern and eastern part, is very extensive. The hills are made up of limestone and clay-limestone soils, valleys are sometimes covered with Boulbènes. A few plots of vine are to be found here and there.

Klima / Climate

Monatsdurchschnitt / monthly average	Winter winter	Frühling spring	Sommer summer	Herbst fall
Temperaturen / temperatures	7°	15°	21°	14°
Sonnenstunden / hours of sunshine	110	197	237	150
Niederschläge / precipitations	89 mm	80 mm	58 mm	80 mm

Quelle: meteo France

Weitere Informationen auf unserer Internetseite
More information on our website

www.armagnacgimet.com