



CASTARÈDE 1970 | 50 JAHRE ALT

Bas-Armagnac AOC

Der Castarède 1970 ist die langgelagerte Signatur im Jahrgangsprogramm des Hauses, ein halbes Jahrhundert französische Eiche, geprägt durch die vier klassischen Bas-Armagnac-Rebsorten. 40% vol., 70 cl. ÉLEVAGE: Baco, Ugni Blanc, Folle Blanche und Colombard zusammen durch die kontinuierliche Armagnac-Destillierblase destilliert, dann gestaffelt durch die Castarède-Kellerei, neues Holz für die frühe Extraktionsphase, ältere Fässer für lange Integration. Fünf Jahrzehnte bringen den Geist ins Rancio-Register: diese charakteristische nussig-geröstete-Eiche-Signatur, die nur in langgelagerten Spirituosen und bestimmten verstärkten Weinen zu finden ist. SERVICE: Tulpenglas bei Zimmertemperatur, pur. Am Tisch passt die Flasche zu Gänsestopfleber und Feigenmarmelade, dunklen Schokoladenpralinen, gereiftem Comté oder einer honduranischen Corajo-Zigarre, bei der Gewürze und Rancio gemeinsamen Boden finden. Ein natürlicher Digestif nach einem langen Mahl macht das Finish die Abschlussgespräche.

Tasting notes

Color

Reiches Bernstein, orange Highlights.

Aroma

Kandierte Orangen- und Zitronenschale, Vanille, geröstete Mandel, Trockenfrüchte, verwitterte Eiche.

Taste

Reich und kraftvoll, umhüllende Wärme, Karamel, Zitruschale, staubige Eiche, erdige Noten.

Finish

Lang anhaltend, warm, Backgewürze, diskreter Rancio im Hintergrund. Frankreichs ältestes registriertes Armagnac-Handelshaus, 1832 am Pont de Bordes gegründet von einer Familie, die 1818 von Ludwig XVIII. geädelt wurde, mit Land in Bas-Armagnac erworben neben Baron Haussmann, damals Abgeordneter von Nérac. Sechs Generationen später leitet Florence Castarède das Haus von den ursprünglichen Kellern aus; die historischen Bestände umfassen Jahrgänge vom frühen 20. Jahrhundert bis zur Gegenwart. Das Castarède-Merkmal ist die gestaffelte Élevage, neues Eichenholz zunächst zur Extraktion, älteres Holz für langsame Integration, und eine Weigerung, Jahrgänge freizugeben, bis sie sich selbst stabilisiert haben.