

CASTARÈDE 1980 / 40 JAHRE

Bas-Armagnac AOC

Was unterscheidet den Castarède 1980 in der Jahrgangs-Armagnac-Range? Castarède selbst nennt ihn einen der zugänglichsten, einen Armagnac der Finesse über Stärke. Aus Baco, Ugni Blanc, Folle Blanche und Colombard destilliert, vierzig Jahre in französischer Eiche gereift. Die Nase ist frühlingsartig: in Tee getränkte Rosinen, kandierte Schale, Jasminblüte und Trockenfrüchte, ohne Aggressivität. Der Gaumen folgt: sanfte Pflaume, milde Gewürze, ein diskreter Eichenrahmen und aufkommender Rancio. Abgefüllt bei 40 % Volumen REIFUNG: 1980 destilliert, Bas-Armagnac AOC. Vierzig Jahre in französischer Eiche. Hausbeschreibung: leicht, Finesse-getrieben, sehr zugänglich, der Jahrgang für diejenigen, die ältere Armagnacs zu dicht finden. Farbe: gealtertes Gold mit Kupferreflexen. 40 % Volumen | 70 cl. BEIM SERVIEREN: Die zugängliche Struktur des 1980 macht ihn zum Einführungsjahrgang für jemanden, der gereiften Armagnac zum ersten Mal begegnet. Bei Zimmertemperatur in einer schmalen Tulpe servieren, Jasmin und Trockenfrüchte öffnen sich schnell, ohne die lange Wartezeit, die 1960 oder 1970 fordern. Kein Pairing nötig; aber wenn eines gewünscht wird, verlängert kandierte Orangenschale oder ein milder Butterkeks den kandierten Fruchtfaden im Spirit, ohne zu konkurrieren.

Tasting notes

Color

Gealtertes Gold mit kupfernen Reflexen.

Aroma

Eine delikate, frühlingshafte Nase: teebeizte Rosinen, kandierte Schale, florale Jasminnoten und Trockenfrüchte.

Taste

Weicher, runder Gaumen, geprägt von leichter Backpflaume, sanften Gewürzen und einer aufkommenden Rancio-Spur.

Finish

Abgang mittlerer Länge auf Trockenfrüchten und einer zarten Persistenz von kandierter Schale.

CASTARÈDE Die Maison Castarède wurde 1832 in Pont de Bordes gegründet und ist das älteste eingetragene Armagnac-Handelshaus Frankreichs. Die Familie, 1818 von König Ludwig XVIII. geadelt, liess sich dank der Unterstützung des Barons Haussmann, damals Abgeordneter von Nérac, im Bas-Armagnac nieder. Heute führt Florence Castarède, sechste Generation, dieses aussergewöhnliche Erbe vom Château de Maniban in Mauléon-d'Armagnac und den jahrhundertealten Chais in Lavardac aus fort. Als «eher Sammler denn Händler» besitzt Castarède eine der umfangreichsten Millésime-Armagnac-Sammlungen der Welt, die bis ins Jahr 1893 zurückreicht. Die Destillation erfolgt mit einem über fünfzig Jahre alten kontinuierlichen Armagnac-Alembic. Das Haus trägt das Label Entreprise du Patrimoine Vivant.

