

Coquerel

CALVADOS

1971



Weingut/ Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Jahrgangs-Calvados reifte in gebrauchten Eichen-Fässern (Limousin-Eiche). Normalerweise wechselt Coquerel während der Alterung ein Mal im Jahr die Fässer.
Bouquet	Deutliche Apfelaromen, sowie angenehme Rauchnoten grenzen ihn von den anderen Calvados ab.
Gaumen	Geschmacklich ist dieser Calvados blumig (weiße Blüten) und frisch-fruchtig (Mirabellen), sowie schokoladig. Das Finish ist lang und sehr elegant.
Kommentar	Von diesem Jahrgang gibt es insgesamt nur 325 Flaschen, die abgefüllt wurden.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280010	70 cl	42 %	3559621905739	53559621905734



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland