

Coquerel

CALVADOS

1972



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. Über die vielen Jahre der Reifung konnte dieser Calvados seine ganze Persönlichkeit entwickeln. Dieser Jahrgang präsentiert Aromen, die sich nicht wesentlich von einem traditionellen Calvados unterscheiden.
Bouquet	In der Nase ein Duft von Mandeln, Äpfeln, Orangen und Bierhefe.
Gaumen	Am Gaumen zeigt er tanninhaltige Noten und eine schöne fruchtige Süße. Das Finish ist lang mit etwas Bitterkeit.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280009	70 cl	42 %	3559621905722	53559621905727



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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