

Coquerel

CALVADOS

20 ans



Weingut/ Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dies ist ein Blend von 20-jährigen Calvados-Sorten, die sorgfältig vom Kellermeister ausgewählt wurden, um dem Liebhaber eine Geschmacksexplosion und ein wunderbar langes Finish zu bieten. 20 Jahre lang wurde den Calvados Zeit gelassen um in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern zu reifen.
Bouquet	In der Nase eine weiche Verbindung von Obst und Rancio.
Gaumen	Am Gaumen eine schöne Balance zwischen Aromen (Äpfel, Früchte) und Länge.
Kommentar	Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280004	70 cl	42 %	3559621715956	53559621715951



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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