

Coquerel

CALVADOS

30 ans



Weingut/ Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Für diesen Blend wurden nur die feinsten und ältesten Eaux-de-Vie aus den Kellern von Coquerel sorgfältig ausgewählt.
Bouquet	In der Nase herrscht ein perfektes Gleichgewicht zwischen warmen Äpfeln, Karamell und einem Hauch von Holz.
Gaumen	Perfekte Harmonie aller Aromen am Gaumen: Frische von Apfelblüten und Süße von kandierten und getrockneten Aprikosen und Trauben machen diesen alten Calvados einzigartig.
Kommentar	Entstanden ist ein äußerst komplexer und ausgewogener Calvados. Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280005	70 cl	42 %	3559621715963	53559621715968



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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