

# Coquerel

## CALVADOS

### Bourbon Finish



<b>Weingut/ Destillerie</b>	Maison Coquerel, Normandie
<b>Zertifikat</b>	A.O.C.
<b>Destillation</b>	Kupfer Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Ein Blend von verschiedenen Calvados, die zwischen 4 und 7 Jahre in Eichenholz-Fässern lagerten. Das Finish erfolgte für 14 Monate in Bourbon-Fässern.
<b>Bouquet</b>	Komplex, mit süßen Noten von Honig und Äpfeln.
<b>Gaumen</b>	Er verblüfft mit einem komplexen Geschmack von Butter und Bratäpfeln, sowie Honig und Schokolade.
<b>Kommentar</b>	Nur 2000 Flaschen gibt es von dieser ersten Edition der Single Casks von Coquerel. Genießen Sie diesen Calvados pur (zum Essen) oder in einem Cocktail!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280006	70 cl	41 %	3559621807118	53559621814333



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

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