

Coquerel

CALVADOS

Fine Pale

- Limited Edition -



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	Appellation Calvados Contrôlée
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Zunächst reiften die Calvados für diesen Blend in Fässern aus französischer Eiche (250 hl) für 8 Monate. Danach erfolgte eine zweite Reifung in Ex-Calvados- und Ex-Cognac-Fässern (300 l) für 18 Monate. Zuletzt erfuhren die Calvados ein Finish in leicht getoasteten neuen Eichen-Fässern (300 l).
Bouquet	In der Nase entwickeln sich frische, herbe Aromen von fruchtigen Äpfeln. Das Bouquet ist sehr intensiv.
Gaumen	Frisch und fruchtig zeigt sich dieser Calvados am Gaumen mit Noten von Cider und Grapefruits. Das Finish ist klar mit leicht floralen Noten.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280015	70 cl	43 % vol.	3559621816417	



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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