

Coquerel

Pommeau de Normandie



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Coquerel Pommeau de Normandie ist ein natürlicher französischer Aperitif. Er wird aus einer Mischung von frisch gepresstem Apfelsaft (drei Viertel) und Calvados mit 70% vol. hergestellt. (ein Viertel), alle mindestens 14 Monate in französischen Eichenfässern gereift.
Bouquet	Er präsentiert sich mit einem runden und fruchtigen Bouquet von Apfeltarte, Zitrusfrüchten und getrockneten Früchten.
Gaumen	Apfel pur! Tolles Apfelaroma, mit einer angenehmen süßlichen Bitterkeit. im Finale kommen noch Honig- und Pflaumen-Noten hinzu.
Kommentar	Er sollte eine Trinktemperatur von ca. 8 bis 10 Grad haben. Auch als Cocktailgrundlage ist dieser Aperitif perfekt geeignet.
Cocktail- vorschlag	<i>Spritz Normandie:</i> 4 cl Coquerel Pommeau de Normandie 8 cl Tonic Water 2 cl frisch gepresster Apfelsaft Eiswürfel

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280014	70 cl	17 % vol.	3559620660240	53559622002012



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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