

Coquerel

CALVADOS

Triple Cask



Weingut/ Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Aus über 20 verschiedenen Eichenholz-Fässern, in denen 15 bis 20 Jahre alter Calvados lagerte, wählte Coquerel nur 900 Liter aus um diese für ein halbes Jahr zu finishen. Das Finish erfolgte in Armagnac- und Cognac-Fässern.
Bouquet	In der Nase deutliche Noten von getrockneten Äpfeln, Rauch und Gebäck.
Gaumen	Geschmacklich begeistert diese Limited Edition mit sehr delikatem und würzigen Aromen, in Harmonie mit Nuancen von süßem Gebäck.
Kommentar	Nur 1200 Flaschen gibt es von einer dieser ersten Editionen der Single Casks von Coquerel. Genießen Sie diesen Calvados pur (zum Essen).

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280007	70 cl	42 %	3559621816325	53559621816320



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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