

Coquerel

CALVADOS

XO



Weingut/ Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Calvados reifte für 6 bis 10 Jahre in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern. Die Fässer verleihen diesem XO reiche Aromen und eine natürliche Eleganz.
Bouquet	Ein rundes und fruchtiges Bouquet zeichnet diesen Calvados aus.
Gaumen	Dieser XO verzückt am Gaumen mit Aromen von kandierten Äpfeln und Haselnüssen, die sich im Verlauf zu Zitronen, dunkler Schokolade und Karamell weiter entwickeln.
Kommentar	Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280002	70 cl	40 %	3559620045115	53559629451011



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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