



10 Générations



Fermentation	4 bis 5 Tage
Rebsorte	100% Ugni-Blanc
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Herstellung	Für diesen Cognac wurde ein exquisiter Blend abgefüllt, der das Terroir widerspiegelt und der Leidenschaft der einstigen Destillateure Tribut zollt. Dieser Cognac wurde auf der Hefe destilliert, um das Aroma dieser außergewöhnlichen Spezialität zu intensivieren und reifte dann größtenteils für die ersten Jahre in gebrauchten, medium-getoasteten Cognac-Fässern, ein kleinerer Teil von 20% aber auch in neuen Fässern aus französischer Eiche (350 l). Danach erfolgte für 20% des Blends eine letzte 1-jährige Reifung in Sauternes-Fässern (225 l). Dieser Cognac ist ein Blend aus 5-7 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 25 Jahre alten Cognacs.
Farbe	Gold
Bouquet	Ein feiner Duft von Fruchtekuchen, Rosinen, Aprikosen, Kokosnuss und Karamell. Es entwickeln sich Noten von Rosen, Orangenblüten, Muskat und Ingwer.
Gaumen/Finish	Ein opulenter Cognac, rund und vollmundig mit vordergründigen Eiche- und Pfeffernoten, zu denen sich angenehme Nuancen von gebackener Birne, Honig, Muskat-Trauben, Ananas und Gewürznelken gesellen. Er verabschiedet sich mit einem Hauch Minze, begleitet von Backpflaumen, Orangen und Lakritz. Auch Vanille und frischer Tabak präsentieren sich nachhaltig.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6060	50 cl	46 %	3460410530714	43460410530712



office@cognacferrand.de
www.ferrand-spirits.de

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland