



# Cognac Abel



<b>Anbaugebiet</b>	Appellation Cognac, Grande Champagne
<b>Verkostungs- alter</b>	45 Jahre
<b>Herstellung</b>	Dieser Cognac ist nach einem großen Kellermeister des frühen 20. Jahrhunderts benannt, der für seine Vorliebe für zarte, weiche, fast süßliche Cognacs bekannt war. ABEL ist ein sehr reifer Cognac, der ganz allmählich seine reiche Fülle und sein traumhaftes Bouquet enthüllt.
<b>Farbe</b>	warmes Altgold
<b>Bouquet</b>	Ein zarter Duft nach Birnen, Quitten und Feigen
<b>Gaumen</b>	ABEL Cognac sollte sehr langsam, in nur winzigen Schlucken getrunken werden, damit seine einzigartigen Aromen vollkommen zur Geltung kommen. Sehr lang am Gaumen, mit bis zu 15 Minuten anhaltendem Nachklang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4204	70 cl	40%	3460410505101	43460410505109



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland