



# Cognac Ambré

Verkostungsalter: 6 Jahre



<b>Anbaugebiet</b>	Appellation Cognac, Grande Champagne
<b>Rebsorte</b>	Ugni-Blanc und Colombar
<b>Fermentation</b>	4 bis 5 Tage
<b>Destillation</b>	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
<b>Farbe</b>	Goldgelb
<b>Herstellung</b>	Dieser Cognac ist ein Blend aus 4 bis 6 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 10 bis 12 Jahre alten Cognacs, sowie Colombar-Cognacs (10%). Während der ersten Jahre reifte dieser Cognac in neuen Eichen-Fässern (350 Liter). Später benutzte unser Kellermeister medium-getoastete, gebrauchte Cognac-Fässer (350 Liter).
<b>Bouquet</b>	Ein zartes Bouquet von Vanille, Rosen und Veilchen, das sich zu feinsten Noten von Pflaumen und Aprikosen, später auch Apfel- und Birnentarte weiter entwickelt.
<b>Geschmack</b>	Am Gaumen lässt PIERRE FERRAND AMBRÉ die exquisit ausbalancierten Aromen des Bouquets spürbar werden, die im Finale einige Minuten lang wunderschön nachklingen. Sehr zarter, aromatischer Grande Champagne Cognac.
<b>Kommentar</b>	Toller Sipping-Cognac, aber auch für klassische Cocktails, wie z.B. Side Car bestens geeignet.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5708	70 cl	40,2%	3460410505071	43460410505079



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland