



Renegade Barrel No°2

Eau-de-Vie de Vin



Anbaugebiet	Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Farbe	Rotbraun
Herstellung	Diese Eau-de-Vie de Vin ist ein Blend aus 5 bis 7 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 25 Jahre alten Cognacs. Während der ersten Jahre reifte diese Spirituose in neuen Eichen-Fässern (350 Liter). Später benutzte unser Kellermeister medium-ge-toastete, gebrauchte Cognac-Fässer (350 Liter). Zuletzt bekam sie ein Finish in 225-Liter-Kastanienholz-Fässern für 1 Jahr.
Bouquet	Noten von Rosinen, Birnen, Brot, Kastanien und kandierten Früchten entwickeln sich blumig und fruchtig mit Anklängen von Orangen, Pflaumen, gekochten Äpfeln, Vanille und Leder.
Geschmack	Sehr aromatisch und vollmundig. Komplexe Aromen von Honig, kandierten Früchten, Butterkaramell, Kakao, Kokosnuss und Birne verbinden sich aromatisch mit floralen und delikaten Anklängen von Muskat, Rosen und Hyazinthen.
Kommentar	Fantastischer Sipping-Rum

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6029	70 cl	47,1 %	3460410530691	43460410530699



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland