



# Cognac Sélection des Anges

Verkostungsalter: 30 Jahre



<b>Anbaugebiet</b>	Appellation Cognac, Grande Champagne
<b>Rebsorten</b>	Ugni-Blanc, kleiner Anteil von Colombard
<b>Fermentation</b>	4 bis 5 Tage
<b>Destillation</b>	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
<b>Herstellung</b>	Dieser Cognac ist ein Blend aus 25-35 Jahre alten Cognacs. 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>Farbe</b>	dunkles Mahagoni
<b>Bouquet</b>	Ein blumiges Bouquet, das zuerst Noten von Jasmin tee, Geißblatt und Walnuss freigibt. Dann werden Aromen von Vanille, Eichenholz, Schokolade und einem Hauch Curry spürbar, die sich zu duftigem Jasmin, Narzissen, kandierten Früchten, würzigem Safran, Ingwer und Honig weiter entwickeln.
<b>Geschmack</b>	Am Gaumen ist dieser Cognac reiner Samt, weich und vollmundig mit konzentrierten, perfekt ausbalancierten Aromen (kandierte Früchte, Gewürze, Safran Ingwer), die im Finale sehr lange nachklingen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
4201	70 cl	40%	3460410505118	43460410505116



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland