

# Coquerel

## CALVADOS

### VSOP



<b>Destillerie</b>	Maison Coquerel, Normandie
<b>Zertifikat</b>	A.O.C.
<b>Destillation</b>	Kupfer Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Für diesen Blend reife der Calvados mindestens 4 Jahre in neuen Eichenholz-Fässern (Limousin-Eiche).
<b>Bouquet</b>	Ein äußerst komplexes Bouquet mit Noten von kandierten Früchten und Ingwerbrot, die sich zu Holz und Vanille weiter entwickeln.
<b>Gaumen</b>	Geschmeidig und strukturiert mit feinen Fruchtakzenten und angenehm weichen Würzaromen am Gaumen.
<b>Kommentar</b>	Servieren Sie diesen VSOP am besten pur oder auf Eis. Er eignet sich auch als Premium-Cocktailbasis.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280028	70 cl	40 % vol.	3559620035109	53559620035104



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de  
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland