



Cognac Sélection des Anges

Verkostungsalter: 30 Jahre



Anbaugebiet	1er Cru de Cognac Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc, kleiner Anteil von Colombard
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Dosage	12 g/l
Farbe	Gelbgold mit rotfarbenen Reflexen
Herstellung	Dieser Cognac ist ein Blend aus 25-35 Jahre alten Cognacs. Während der ersten Jahre reifte dieser Cognac in neuen, medium-getoasteten Eichen-Fässern (350 Liter). Später benutzte unser Kellermeister gebrauchte Cognac-Fässer (350 Liter).
Bouquet	Feine Gebäcknoten, die von Rosinen, Honig, Vanille, Aprikosen und frischen Tabak-Noten begleitet werden. Ebenfalls angenehme florale Noten von Rosen und Jasmin.
Geschmack	Am Gaumen ist dieser Cognac äußerst weich und reich. Holzige Eichen-Aromen vereinen sich mit einer schönen Würze von Pfeffer, Muskatnuss, Curry und Ingwer. Diese Aromen entwickeln sich weiter zu fruchtigen Anklängen von Ananas, getrockneten Bananen, Zitronenmus, Kakis, sowie Mandeln und Kokosnüssen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7060	70 cl	41,8 %	3460410531179	43460410531177



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS
office@cognacferrand.de
www.ferrand-spirits.de

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland