



Single Cask Collection 2022

Finish im Pauillac-Fass



Anbauebiet	1er Cru de Cognac Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillations-jahr	2012
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25 hl)
Dosage	0 g/l
Besonderheit	Die FERRAND Cognac Single Cask Collection 2022 steht für absolute Ausnahmeabfüllungen, welche die klassische Aromatik von Cognac um neue Horizonte im Duft und Geschmack bezaubernd erweitert.
Herstellung	10 Jahre reifte dieser Single Cask Cognac insgesamt. Die meiste Zeit in Fässern aus französischer Eiche. Er erhielt zum Ende seiner Reifezeit ein Finish in Pauillac-Fässern.
Bouquet	Volle Aromen von Traubensaft, roten Beeren, Mandeln sowie Biskuitnoten verzaubern die Nase.
Geschmack	Der Geschmack wird dominiert von würzigen Fruchtaromen, roten Beeren, herber Süße, die an Waldhonig erinnert, Tanninen, Mandeln und einem Anflug von Vanille.
Abgang	Die Aromen vom Geschmack sind in leichterem Gewand präsent, dezent adstringierend, trocken und appetitanregend.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
11094	70 cl	49,8 %	3460410534651	43460410534772



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
www.ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland