



Cognac 1840 Original Formula



Anbaugebiet	Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni Blanc
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Herstellung	Dieser Cognac ist ein Blend aus 3-5 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 20 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).
Farbe	Goldgelb
Bouquet	Reicher floraler Duft von Weinblüte sowie sehr fruchtige Noten von reifen Trauben.
Geschmack	Am Gaumen präsentiert sich dieser Cognac sehr warm und sauber, sowie äußerst fruchtig. Das Finish zeigt viel Hnoig und Gewürze.
Kommentar	Beeindruckt in Cocktails aber auch pur oder auf Eis ein Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3646	70 cl	45%	3460410528827	43460410528825



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland