



# Cognac Réserve

Verkostungsalter: 10 Jahre



<b>Anbaugebiet</b>	Appellation Cognac, Grande Champagne
<b>Rebsorte</b>	Ugni-Blanc
<b>Fermentation</b>	4 bis 5 Tage
<b>Destillation</b>	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
<b>Farbe</b>	Gelbgold mit rotfarbenen Reflexen
<b>Herstellung</b>	<p>Vor langer Zeit benutzten die Cognac-Produzenten verschiedene Fass-Sorten um eine große Bandbreite an Geschmack und Komplexität zu erhalten. Diese vergessene Tradition lässt das Haus FERRAND wieder aufleben. Der Cognac PIERRE FERRAND Réserve lagerte während der ersten Jahre in neuen Eichen-Fässern (350 Liter). Später benutzte unser Kellermeister medium-getoastete, gebrauchte Cognac-Fässer (350 Liter). Danach erfolgte eine letzte Reifung in Banyuls-Fässern (225-Liter). Diese alte Technik bringt einen einzigartigen Cognac hervor, der den großen Facettenreichtum des legendären „Rancio Charentais“ hervorhebt. Dieser Cognac ist ein Blend aus 7-10 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 20 Jahre alten Cognacs.</p>
<b>Bouquet</b>	Zarte Vanillenoten, denen dominante Anklänge von roten Früchten und Pflaumen folgen und sich mit dem Duft von Nüssen, Zimt und Schokolade vermählen.
<b>Geschmack</b>	Am Gaumen präsentiert er sich reich, voll und ausgewogen mit würzigen Nuancen und einem Hauch Kaffee. Ein komplexer Sipping-Cognac mit einem langen charaktervollen Abgang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5709	70 cl	42,3 %	3460410530424	43460410530422



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland