

Coquerel

CALVADOS

20 ans



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dies ist ein Cuvée von 20-jährigen Calvados-Sorten, die sorgfältig vom Kellermeister ausgewählt wurden, um dem Liebhaber eine Geschmacksexplosion und einen wunderbar langen Abgang am Gaumen zu bieten. Sie reiften in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern.
Bouquet	In der Nase entsteht eine weiche Verbindung von Obst und Rancio.
Gaumen	Am Gaumen zeigt sich eine schöne Balance zwischen Aromen (Äpfel, Früchte) und Länge.
Kommentar	Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280004	70 cl	42 % vol.	3559621715956	53559621715951



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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