

# Coquerel

## CALVADOS

20 ans



<b>Destillerie</b>	Maison Coquerel, Normandie
<b>Zertifikat</b>	A.O.C.
<b>Destillation</b>	Kupfer Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	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.
<b>Bouquet</b>	In der Nase entsteht eine weiche Verbindung von Obst und Rancio.
<b>Gaumen</b>	Am Gaumen zeigt sich eine schöne Balance zwischen Aromen (Äpfel, Früchte) und Länge.
<b>Kommentar</b>	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