

Coquerel

CALVADOS

VSOP



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Für diesen Blend reife der Calvados mindestens 4 Jahre in neuen Eichenholz-Fässern (Limousin-Eiche).
Bouquet	Ein äußerst komplexes Bouquet mit Noten von kandierten Früchten und Ingwerbrot, die sich zu Holz und Vanille weiter entwickeln.
Gaumen	Geschmeidig und strukturiert mit feinen Fruchtakzenten und angenehm weichen Würzaromen am Gaumen.
Kommentar	Servieren Sie diesen VSOP am besten pur oder auf Eis. Er eignet sich auch als Premium-Cocktailbasis.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280028	70 cl	40 % vol.	3559620035109	53559620035104



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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