

# Coquerel

## CALVADOS

### XO



<b>Destillerie</b>	Maison Coquerel, Normandie
<b>Zertifikat</b>	A.O.C.
<b>Destillation</b>	Kupfer Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Dieser Calvados reifte 6 bis 10 Jahre in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern. Die Fässer verleihen diesem XO reiche Aromen und eine natürliche Eleganz.
<b>Bouquet</b>	Er präsentiert sich mit einem runden und fruchtigen Bouquet.
<b>Gaumen</b>	Dieser XO verzückt am Gaumen mit Aromen von kandierten Äpfeln und Haselnüssen, die sich im Verlauf zu Zitronen, dunkler Schokolade und Karamell weiter entwickeln.
<b>Kommentar</b>	Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280002	70 cl	40 % vol.	3559620045115	53559629451011



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

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