



10 Générations Portwine-Finish



Fermentation	5 bis 6 Tage
Rebsorte	100% Ugni-Blanc
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Herstellung	Diese limitierte Edition reifte insgesamt 10 Jahre. Nach einer ersten Lagerung in Eichenholz-Fässern bekam der Cognac ein Finish in Portwein-Fässern.
Farbe	Gold
Bouquet	Beim Einschenken in das Glas eröffnet sich direkt ein sanfter blumiger (Rosen, Orangenblüten) und sogleich fruchtiger (Aprikosen) Geruch.
Gaumen	Ein opulenter Cognac, rund und vollmundig. Eine cremige Textur, lieblich und frisch zugleich mit fruchtigen Aromen von dunklen Früchten, wie zum Beispiel reifen Pflaumen. Leichte, süße Portwein-aromen sowie Zimt, Honig und Vanille runden dieses Geschmackserlebnis ab.
Finish	Das Finish ist außergewöhnlich lang mit cremiger Textur und Noten von Feigen, Pflaumen, Bergamotte und Muskatnuss.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9989	50 cl	44 %	3460410533463	43460410533584



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland