



## 10 Générations



<b>Fermentation</b>	4 bis 5 Tage
<b>Rebsorte</b>	100% Ugni-Blanc
<b>Destillation</b>	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
<b>Herstellung</b>	<p>Für diesen Cognac wurde ein exquisiter Blend abgefüllt, der das Terroir widerspiegelt und der Leidenschaft der einstigen Destillateure Tribut zollt.</p> <p>Dieser Cognac wurde auf der Hefe destilliert, um das Aroma dieser außergewöhnlichen Spezialität zu intensivieren und reife dann größtenteils für die ersten Jahre in gebrauchten, medium-getoasteten Cognac-Fässern, ein kleinerer Teil von 20% aber auch in neuen Fässern aus französischer Eiche (350 l). Danach erfolgte für 20% des Blends eine letzte 1-jährige Reifung in Sauternes-Fässern (225 l). Dieser Cognac ist ein Blend aus 5-7 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 25 Jahre alten Cognacs.</p>
<b>Farbe</b>	Gold
<b>Bouquet</b>	Ein feiner Duft von Früchtekuchen, Rosinen, Aprikosen, Kokosnuss und Karamell. Es entwickeln sich Noten von Rosen, Orangenblüten, Muskat und Ingwer.
<b>Gaumen/ Finish</b>	Ein opulenter Cognac, rund und vollmundig mit vordergründigen Eiche- und Pfeffernoten, zu denen sich angenehme Nuancen von gebackener Birne, Honig, Muskat-Trauben, Ananas und Gewürznelken gesellen. Er verabschiedet sich mit einem Hauch Minze, begleitet von Backpflaumen, Orangen und Lakritz. Auch Vanille und frischer Tabak präsentieren sich nachhaltig.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
7246	50 cl	46 %	3460410530714	43460410530712



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland