

Coquerel

CALVADOS

1972



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Jahrgangs-Calvados reifte in gebrauchten Eichen-Fässern (Limousin-Eiche). Normalerweise wechselt Coquerel während der Alterung ein Mal im Jahr die Fässer. Über die vielen Jahre der Reifung konnte dieser Calvados seine ganze Persönlichkeit entwickeln. Dieser Jahrgang präsentiert sich komplex und facettenreich.
Bouquet	Die Nase überzeugt mit einem Duft von Mandeln, Äpfeln, Orangen und Bierhefe.
Gaumen	Am Gaumen zeigt er tanninhaltige Noten und eine schöne fruchtige Süße. Das Finish ist lang und kräftig mit Eindrücken von Tannin.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280009	70 cl	42 % vol.	3559621905722	53559621905727



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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