

Coquerel

CALVADOS

1973



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.
Bouquet	Fruchtig-süße Noten von Honig und Äpfeln beeindrucken.
Gaumen	Dieser Jahrgang zeigt sich fruchtig und harmonisch am Gaumen und verzückt mit einem langen Finish mit Äpfeln und Honig.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280008	70 cl	42 % vol.	3559621905715	53559621905710



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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