



Légendaire



Destillation	Doppelt destilliert in Pot-Still (25 hl)
Herstellung	Nur die ältesten und seltensten Reservas des Hauses FERRAND wurden für diesen exquisiten Cognac verwendet. Diese Assemblage feinsten Cognacs reift zudem noch für einige Zeit in „Zebra-Fässern“. Aus sehr alten Fässern wurden einige Längshölzer (Dauben) entfernt und durch neue ersetzt. Diese sollen dem Cognac subtile Tannin-Noten geben und seine Eleganz bewahren.
Bouquet	Es beginnt mit einem sehr traditionellen Rancio-Profil mit Schokolade, Pflaumen, Sandelholz, Tabak und Muskatnuss. Weiter entwickelt es sich dann zu einem sehr blumigen Profil von getrockneten Rosen, Jasmin und Safran, gepaart mit köstlichen Noten von Passionsfrüchten und altem Portwein, sowie einem eleganten holzigen Hintergrund aus Zedernholz und Walnüssen.
Gaumen	Cremitig und voll folgt er den Eindrücken der Nase mit würzigeren und holzigeren Noten wie Pfeffer, Nelken, Kardamom und Paprika, die alle mit Toffee, Mandeln, Vanille und Akazienhonig überzogen sind. Später entwickelt er sich zu einem fruchtigeren Profil mit Mandarinen, Brombeeren und Weißdorn, während Eichenmoos, Rancio, Kakao und Weihrauch das Gefühl von Tiefe erhöhen.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
8014	70 cl	42,1 %	3460410531155	43460410531153



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland