

Coquerel

CALVADOS

Pommeau Finish

- Limited Edition -



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Ein Cuvée von verschiedenen Calvados, die alle für 7 Jahre in Eichenholz-Fässern lagerten. Das Finish erfolgte für 6 Monate in Ex-Pommeau-Fässern. Pommeau ist ein traditioneller Apéritif der Normandie. Frisch gepresster Apfelsaft wird hierbei mit jungem Calvados verblendet bevor er dann in Eichenholz-Fässern reift.
Bouquet	In der Nase entwickeln sich deutliche Noten von süß-sauren Äpfeln und Honig.
Gaumen	Ein intensiver Geschmack mit Aromen von Cider, Honig und Mandeln.
Kommentar	Genießen Sie diesen Calvados pur.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280012	70 cl	40 % vol.	3559621913314	53559621913319



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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