

# Coquerel

## Pommeau de Normandie



<b>Destillerie</b>	Maison Coquerel, Normandie
<b>Destillation</b>	Kupfer Pot Still
<b>Herstellung/ Lagerung</b>	Coquerel Pommeau de Normandie ist ein natürlicher französischer Aperitif. Er wird aus einer Mischung von frisch gepresstem Apfelsaft (drei Viertel) und Calvados mit 70% vol. hergestellt. (ein Viertel), alle mindestens 14 Monate in französischen Eichenfässern gereift.
<b>Bouquet</b>	Er präsentiert sich mit einem runden und fruchtigen Bouquet von Apfeltarte, Zitrusfrüchten und getrockneten Früchten.
<b>Gaumen</b>	Apfel pur! Tolles Apfelaroma, mit einer angenehmen süßlichen Bitterkeit. im Finale kommen noch Honig- und Pflaumen-Noten hinzu.
<b>Kommentar</b>	Er sollte eine Trinktemperatur von ca. 8 bis 10 Grad haben. Auch als Cocktailgrundlage ist dieser Aperitif perfekt geeignet.
<b>Cocktail- vorschlag</b>	<i>Spritz Normandie:</i> 4 cl Coquerel Pommeau de Normandie 8 cl Tonic Water 2 cl frisch gepresster Apfelsaft Eiswürfel

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280014	70 cl	17 % vol.	3559620660240	53559622002012



**FERRAND DEUTSCHLAND GMBH**

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