

Coquerel

CALVADOS

VS



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Für diesen Blend reife der Calvados mindestens 2 Jahre in neuen Eichenholz-Fässern (Limousin-Eiche).
Bouquet	Ein äußerst frisches Bouquet mit Noten von Äpfeln und Cider.
Gaumen	Ein frischer und fruchtiger Calvados mit wunderbaren süßen Vanillenoten.
Kommentar	Servieren Sie diesen jungen Calvados am besten pur oder auf Eis. Er eignet sich auch als Premium-Cocktailbasis.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280000	70 cl	40 % vol.	3255741010390	53255741010395



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58644 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland