



## 10 Générations Portwine-Finish



<b>Fermentation</b>	5 bis 6 Tage
<b>Rebsorte</b>	100% Ugni-Blanc
<b>Destillation</b>	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
<b>Herstellung</b>	Diese limitierte Edition reifte insgesamt 10 Jahre. Nach einer ersten Lagerung in Eichenholz-Fässern bekam der Cognac ein Finish in Portwein-Fässern.
<b>Farbe</b>	Gold
<b>Bouquet</b>	Beim Einschenken in das Glas eröffnet sich direkt ein sanfter blumiger (Rosen, Orangenblüten) und sogleich fruchtiger (Aprikosen) Geruch.
<b>Gaumen</b>	Ein opulenter Cognac, rund und vollmundig. Eine cremige Textur, lieblich und frisch zugleich mit fruchtigen Aromen von dunklen Früchten, wie zum Beispiel reifen Pflaumen. Leichte, süße Portwein-aromen sowie Zimt, Honig und Vanille runden dieses Geschmackserlebnis ab.
<b>Finish</b>	Das Finish ist außergewöhnlich lang mit cremiger Textur und Noten von Feigen, Pflaumen, Bergamotte und Muskatnuss.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9989	50 cl	44 %	3460410533463	43460410533584



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland