



Dry Curaçao YUZU Late Harvest



Rebsorten	Ugni-Blanc für Cognac und verschiedene Rebsorten für Brandy und Weinbrand
Dosage	158 g/l
Herstellung/ Facts	Wie auch schon bei seinem großen Bruder, dem FERRAND Dry Curaçao Orange, ist die Herstellung dieses Yuzu-Likörs an ein altes Rezept aus dem 19. Jahrhundert angelehnt. So wird zur Herstellung von FERRAND Dry Curaçao Yuzu die ganze Yuzu eine Woche lang in einem Weinbrand eingelegt. Hierauf erfolgt die Destillation dieser Infusion in den Kupfer-Brennblasen von FERRAND. In einem nächsten Schritt wird eine Infusion aus Gewürzen wie z.B. Vanille und Früchten (Yuzus, Zitronen) hergestellt in Anlehnung an die Jahrhunderte alten Rezepte. Für mehrere Monate liegen diese Zutaten dann in Weinbrand. Das Yuzu-Destillat wird am Ende mit einem Hauch Yuzu-Infusion, etwas Bourbon-Vanille sowie Brandy und FERRAND-Cognac vermischt.
Bouquet	Zu Beginn bemerkt man in der Nase eine sehr pikante Yuzu- und Mandarinen-Note gefolgt von Vanille, Marzipan sowie von einem zarten Hauch von Blumen (Rosen, Geranien), Pfeffer, Minze und Kräutern.
Gaumen	Ein reichhaltiger und runder Gaumen, der zunächst den Aromen in der Nase folgt. Hinzu kommen Anklänge von kandierten Zitrusfrüchten (Yuzus, Mandarinen, Limetten) und wachsartigen Eindrücken von tropischen Früchten, Mandeln, Pflaumen, Toffee, Muskatnuss und Tee.
Finish	Das Finish ist sehr lang und begeistert mit Aromen von Zitrusfrüchten, Kräutern, Vanille sowie süßem Würzgebäck.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
11668	70 cl	40 % vol	3460410535092	43460410535212



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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