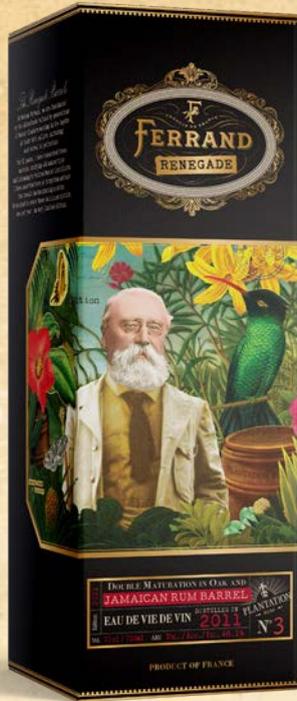




Renegade Barrel N°3

Eau de Vie de Vin



Anbaugebiet	1er Cru de Cognac Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc
Fermentation	3 Tage
Destillation	Doppelt destilliert in Pot-Still (25 hl)
Ester	119 g/hl
Herstellung	Dieser Eau de Vie de Vin reifte in FERRAND-Fässern und in PLANTATION Rum Jamaica Long Pond Distillery HJC 1996-Fässern.
Bouquet	Ein intensives und fruchtiges Bouquet von Orangen, Guaven und Stachelbeeren wird begleitet von Gebäcknoten, Mandeln und Vanille, sowie einem blumigen Hauch von Geißblättern.
Geschmack	Am Gaumen ebenso fruchtig wie in der Nase, mit feinen Noten von Quittenmus, Pfirsichen und Mandarinen, umrundet von einem würzigen Hauch Muskatnuss und Zimt.
Finish	Lang und süß mit Zitronengras, Pfeffer und Lakritz sowie einem Hauch Kaffee und Minze.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9125	70 cl	48,2 %	3460410533227	43460410533348



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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland