



Cognac Ambré

Verkostungsalter: 6 Jahre



Anbaugebiet	Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc und Colombarde
Fermentation	4 bis 5 Tage
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Farbe	Goldgelb
Herstellung	Dieser Cognac ist ein Blend aus 4 bis 6 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 10 bis 12 Jahre alten Cognacs, sowie Colombarde-Cognacs (10%). Während der ersten Jahre reifte dieser Cognac in neuen Eichen-Fässern (350 Liter). Später benutzte unser Kellermeister medium-getoastete, gebrauchte Cognac-Fässer (350 Liter).
Bouquet	Ein zartes Bouquet von Vanille, Rosen und Veilchen, das sich zu feinsten Noten von Pflaumen und Aprikosen, später auch Apfel- und Birnentarte weiter entwickelt.
Geschmack	Am Gaumen lässt PIERRE FERRAND AMBRÉ die exquisit ausbalancierten Aromen des Bouquets spürbar werden, die im Finale einige Minuten lang wunderschön nachklingen. Sehr zarter, aromatischer Grande Champagne Cognac.
Kommentar	Toller Sipping-Cognac, aber auch für klassische Cocktails, wie z.B. Side Car bestens geeignet.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
5708	70 cl	40,2%	3460410505071	43460410505079



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

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

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland