

Coquerel

CALVADOS

15 ans



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	15 Jahre wurde diesem Calvados Zeit gelassen um in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern zu reifen.
Bouquet	In der Nase zunächst äußerst kraftvoll und frisch. Schnell folgen aber warme Noten von Vanille, Schokolade und Rancio.
Gaumen	Eine außergewöhnliche Weichheit und Raffinesse zeichnen diesen 15-jährigen Calvados aus. Am Gaumen herrscht eine feine Verbindung allerfeinster Aromen von Äpfeln, Honig und Vanille.
Kommentar	Genießen Sie dieses Eau-de-Vie pur.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280003	70 cl	42 % vol.	3559621715949	53559621715944



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

58636 Iserlohn • Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de
ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland