

Coquerel

CALVADOS

1956



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Pot Still
Herstellung/ Lagerung	Dieser Jahrgangs-Calvados ist einer der ältesten Calvados von Coquerel. Er reifte ausschließlich in sehr alten gebrauchten Eichen-Fässern in dem ältesten und feuchtesten Keller von Coquerel. Normalerweise wechselt Coquerel während der Alterung ein Mal im Jahr die Fässer.
Bouquet	Eine sehr lebendige Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten (Tangerinen, Orangen), sowie Schokolade und Muskatnuss.
Gaumen	Am Gaumen zeigt sich diese Spezialität sehr rund mit angenehmen Tanninnoten und schöner Säure. Äußerst langes Finish.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280011	70 cl	42 % vol.	3559621905746	53559621905741



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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