



Cognac LANDY XO N°1



Anbauggebiete	Fins Bois, Petite Champagne, Grande Champagne
Herstellung	Dieses Cuvée ist eine Komposition aus exzellentesten Cognacs. Destilliert wird in kleinen Kupferkesseln mit einem Fassungsvermögen von je 25 hl. In kühlen Kellern reift der junge LANDY Cognac zunächst in 380-Liter-Fässern aus neuer Limousin-Eiche, die mit ihrem hohen Tannin- und Ligningehalt ideale Voraussetzungen für die Reife feiner Cognacs bieten. Nach etwa einem Jahr wird dann das Eau-de-Vie in ältere Fässer mit sanfterem Tannin umgefüllt - perfekt für die Reife älterer Cognacs, die auf diese Weise keine übermäßigen Holzaromen entfalten.
Bouquet	Das Bouquet zeigt sich zunächst zurückhaltend, enthüllt nach und nach jedoch viele zarte Nuancen von Sandelholz, Tabak, Leder und Pflaumen.
Gaumen	Am Gaumen präsentiert er sich mit einer außergewöhnlichen aromatischen Tiefe und guter Balance mit einem minutenlangen Nachklang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
9445	70 cl	40 % vol	3460410506603	434604105106601



FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

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