

Cognac Ambré

Grande Champagne, Pierre Ferrand

Toller Sipping-Cognac

Beschreibung:

Dieser Cognac ist ein Blend aus 4 bis 6 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 10 bis 12 Jahre alten Cognacs, sowie Colombard- Cognacs (10%). Während der ersten Jahre reifte dieser Cognac in neuen Eichen-Fässern (350 Liter). Später benutzte der Kellermeister medium-getoastete, gebrauchte Cognac-Fässer (350 Liter).

Degustationsnotiz:

Ein zartes Bouquet von Vanille, Rosen und Veilchen, das sich zu feinsten Noten von Pflaumen und Aprikosen, später auch Apfel- und Birnentarte weiter entwickelt. 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.

Passt zu:

Servierempfehlung:

Herkunftsland: Frankreich
Subregion: Grande Champagne
Produzent: Pierre Ferrand
Alkoholgehalt: 40.0%
Artikelnummer: 09745--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cognac Ambré

Grande Champagne
Pierre Ferrand

Herkunft: Frankreich
Alkoholgehalt: 40.0%