

Cognac Ambré

Grande Champagne, Pierre Ferrand

Fantastischer Grande Champagne Cognac

Beschreibung:

Der Cognac Ambré von Pierre Ferrand ist ein unverwechselbarer Blend aus vier bis sechs Jahre alten Cognacs. Dazu gesellt sich ein kleiner Anteil von zehn bis zwölf Jahre alten COgnacs sowie 10 Prozent Colombard-Cognac.

Degustationsnotiz:

Der erst auf Eichen-Fässern und anschließend auf medium-getoasteten, gebrauchten Cognac-Fässern gereifte Ambré verströmt im Glas einen leichten, verführerischen Duft von Rosen, Veilchen und Vanille. Dazu gesellt sich ein fruchtiges Bouquet das an Pflaumen und Aprikosen erinnert. Am Gaumen wird das Bouquet kräftiger. Die gut ausbalancierten Aromen kommen zur Geltung und ergeben einen schönen, runden Abgang.

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Cognac
Subregion:	Grande Champagne
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	40.0 %
Originalgebinde:	6er Karton + Etui
Artikelnummer:	09745--070CE100



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Cognac Ambré

Grande Champagne
Pierre Ferrand

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en):
Alkoholgehalt: 40.0 %