

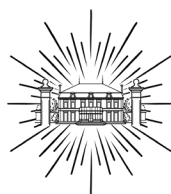


Pomme d'Eve



Destillerie	Maison Coquerel, Normandie
Zertifikat	A.O.C.
Destillation	Kupfer Column Still
Herstellung/ Lagerung	Die Calvados für diese Spezialität reiften 2 bis 5 Jahre in gebrauchten Limousin-Eichen-Fässern. Wie kommt der Apfel in die Flasche?
Bouquet	Ein fruchtiges Bouquet von Cidre Brut und Apfeltaschen mit einem Hauch würziger Zimtrinde.
Gaumen	Am Gaumen zeigt sich dieser Calvados trocken mit einer dezenten Fruchtsüße. Eine animierende säuerliche Frische kombiniert sich dazu sehr harmonisch.
Kommentar	Pur ist dieser Calvados ein wahrer Genuss!

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
280098	70 cl	40 % vol.	3559620701011	53559620701818



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

FERRAND DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de • www.ferrand-spirits.de
Social Media: FerrandDeutschland