

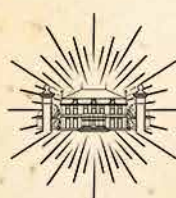


Le Renegade N°4



Anbaugebiet	1er Cru de Cognac Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc
Fermentation	1 Woche
Destillation	Doppelt destilliert im Charentaiser Kupfer-Still (25 hl) im Jahr 2014.
Ester	227 g/hl
Herstellung	Dieser Cognac reifte in FERRAND-Fässern zunächst in Frankreich (kontinentales Klima) bevor es eine weitere Reifung, ebenfalls in FERRAND-Fässern, im tropischen Klima auf Barbados erfuhr. Insgesamt lagerte diese Spezialität ca. 10 Jahre.
Bouquet	Frische Noten von Pfirsichen und Aprikosen, begleitet durch Anklänge von Nüssen und Pflaumen. Süß und komplex trägt diese Spezialität die sanften und vanilligen Noten von Barbados in sich.
Geschmack	Durch das tropische Klima auf Barbados und den somit sehr hohen Angel's Share ist dieser Cognac ausgesprochen rund und süß. Wie schon im Bouquet findet man eine Vielzahl fruchtiger Aromen wieder.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
14994	70 cl	46,2 %	3460410538864	43460410538985



IMPORTER OF FINE SPIRITS
FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

office@cognacferrand.de | www.ferrand-spirits.de
Facebook/Instagram: FerrandDeutschland