

Weinzentrale

EBERLE

Pierre Ferrand Cognac Réserve Double Cask Banyuls Finish 0,7 Liter - Ferrand

Art.-Nr: 06851



Beschreibung:

Tief goldbraun im Glas. In der Nase und am Gaumen zarte Anklänge von Vanillenoten, roten Früchten und reifen Pflaumen. Feinste Geschmacksreize im Zentrum von Kaffee, Gewürzen und Schokolade. Im finalen Echo vollmundig und elegant mit einem unendlich langen Ausklang. Ein vielschichtiger Cognac mit großem Charakter!

Hersteller:

Cognac Ferrand ist ein traditionsreiches, familiengeführtes Haus mit Sitz inmitten der Weinberge der Region Charente in Frankreich. Das Château de Bonbonnet ist weltweit für vorzüglichen Cognac und für Premium-Rums bekannt.

Anbau:

Die Weine stammen aus dem Herzen der Grande Champagne. In der Nähe von Cognac, in Angeac-Champagne liegt die Domaine du Logis d'Angeac mit 110 Hektar Weinbergbesitz. Die feinen Ugni blanc-Trauben werden selektiert verwendet.

Rebsorte -	Region Grande Champagne	Alkoholgehalt 42,3 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC Cognac Grande Champagne	Restsüße -	Ausbau -
Weinstilistiken -	Bodenart -	Trinkfenster -	Flaschengröße 0,7 Liter
Verschlussart -	Bewirtschaftung -	Zusatzstoffe -	Karaffieren -

Passt zu



Käse



Zigarren



Digestif