



Double Cask



Anbaugebiet	Appellation Cognac, Grande Champagne
Rebsorte	Ugni-Blanc
Kategorie	VSOP
Fermentation	5 bis 7 Tage
Destillation	Open Flame, doppelt destilliert in Pot-Still (25hl)
Herstellung	Double Cask Réserve lässt die längst vergessene Tradition der doppelten Reifung wieder aufleben, eine Herstellung, in der sich das Haus FERRAND auszeichnet und dadurch eine große Bandbreite an Geschmack und Komplexität garantiert. Nach einer ersten Reifung in französischen Eichenfässern (350 Liter) erhält der Cognac sein Finish in Ex-Sherry PX-Fässern für durchschnittliche 6-12 Monate (je nach Fass abhängig). Die auf dem Etikett abgebildeten Fässer, sowie das Portrait von Elie Ferrand VIII spiegeln dessen Rolle als Pionier der Reifetechnik wieder und sind eine Hommage an das Handwerk.
Bouquet	Betont fruchtig mit würziger Süße, Trockenpflaumen mit Schokoladenüberzug, Haselnuss, balancierte Holztöne, Hauch von Vanille.
Geschmack	PX Finish ist ausgewogen präsent, Trockenfrüchte, Karamell, Feigen, nussig, harmonisch eingebundene Fruchtsüße mit leicht würzigen Noten und sehr dezentem, animierendem Frucht-Säure-Spiel. Honigartige Süße und würzig fruchtige Noten im Abgang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
15664	70 cl	42,3 %	3460410540041	43460410540162

