



## Pierre Ferrand Reserve Double Cask 1er Cru Grande Champagne

Cognac

Ein komplexer Sipping-Cognac - Ein einzigartiger Cognac der Grande Champagne.

0,7 Liter - Vol 42,3%

€ 85,64 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 59,95**

**Artikel:** Pierre Ferrand Reserve Double Cask 1er Cru Grande Champagne

**Land:** Frankreich

**Region:** Appellation Cognac, Grande Champagne, Domaine Logis d'Angeac.

**Erzeuger:** Pierre Ferrand

**Fass:** Zunächst in klassischen Cognac-Fässern gelagert, danach erfolgte eine zweite Reifung in Banuyls-Fässern. Diese alte Technik bringt einen einzigartigen Cognac hervor, der den großen Facettenreichtum des legendären „Rancio Charentais“ hervorhebt.

**Alkohol:** 42,3%

**Farbe:** Gelbgold mit orangefarbenen Reflexen

**Aroma:** Zarte Vanillenoten, gefolgt von Noten von roten Früchten und Pflaumen zusammen mit dem Duft von Nüssen, Zimt und Schokolade.

**Geschmack:** Vollmundig, reich und ausgewogen mit würzigen Nuancen und einem Hauch Kaffee.

**Abgang:** Langer und charaktervoller Nachhall.

**Besonderheit:** Das Verkostungsalter beträgt 20 Jahre.

Die Weine für die Cognacs von Pierre Ferrand 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 ausgesuchten Ugni Blanc-Trauben, die den Grundweinen die nötige Frische und Säure verleihen, vereint mit einem kleinen Anteil Colombar, der den Cognac mit Frucht und Fülle abrundet, werden zum optimalen Reifezeitpunkt gelesen, sofort gepresst und die Moste zur Spontanvergärung in die Tanks geleitet. Nach abgeschlossener Gärzeit werden die Weine leicht geschönt und unfiltriert mit den Feinhefen gebrannt. Diese Destillation "sur lie" verleiht Pierre Ferrand Cognac die aromatische Frucht, das fruchtige Bouquet, den runden Körper und seine unvergleichliche Eleganz.

### Produktdetails

#### Weitere Angaben

**Ursprungsland:** Frankreich

**Unternehmen:** Cognac Ferrand Deutschland GmbH

**Anschrift:** Postfach 2164, 58591 Iserlohn Deutschland

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, [www.weinquelle.com](http://www.weinquelle.com)

**Ladenlokal:** Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 31.03.2023