



## Pierre Ferrand Selection des Anges 1er Cru Grande Champagne

Cognac

Wahrhaftig herausragend, Cognac Pierre Ferrand Selection des Anges 1er Cru Grande Champagne.

0,7 Liter - Vol 41,8%

€ 212,86 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 149,00**

**Artikel:** Pierre Ferrand Selection des Anges 1er Cru Grande Champagne

**Land:** Frankreich

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

**Erzeuger:** Pierre Ferrand

**Alkohol:** 41,8%

**Farbe:** Tief mahagonifarben.

**Aroma:** Blumiges Bouquet. Zunächst Noten von Jasmin tee, Geißblatt und Walnuss. Dann werden Aromen von Vanille, Eichenholz, Schokolade und einem Hauch Curry spürbar, die sich zu duftigem Jasmin, Narzissen, kandierten Früchten, würzigem Safran, Ingwer und Honig, vermischt mit Muskat und Zedernholz weiter entwickeln.

**Geschmack:** Am Gaumen samtig, weich und vollmundig mit konzentrierten, perfekt ausbalancierten Aromen.

**Abgang:** Bis zu zwölf Minuten langes Finale in denen die Aromen nachklingen.

Dieser Cognac ist nach dem Nektar benannt, den die Engel, nach vielen Jahre geduldiger Reife, in den Fässern zurück ließen.

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 Colombard, 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. Der Cognac reift ausschließlich in Fässern aus Limousin-Eiche, deren geringes Volumen und poröse Holzstruktur optimale Bedingungen für den harmonischen Austausch von Destillat, Eiche und Luft bieten.

### 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: 21.11.2022