

# PIERRE FERRAND SÉLECTION DES ANGES 1ER CRU DE COGNAC COGNAC GRANDE CHAMPAGNE 41.8° 70CL



**70cl**

**Marke**

Pierre Ferrand

**Herkunft Land**

Frankreich

**Herkunft Region**

Cognac

**Alkoholgehalt**

41.8 %

**Herstellungsprozess**

Für den Cognac wurde Wein aus den typischen Cognac-Rebsorten Ugni-Blanc und Colombard verwendet, der vor dem Destillieren nicht gefiltert wurde. Die Destillation geschah sur lie, also auf der Feinhefe. Dadurch entwickelten sich zusätzliche Aromen. 30 Jahre lagerte der Brand in Eichenfässern, wo er weiteren Geschmack und noch mehr Aromen entwickelte. Der Anteil der Engel, die jährliche Verdunstung, beträgt hier drei Prozent des gesamten Inhalts.

**Verpackung**

Etui

**Aktuell 175.00**

(inkl. MwSt.)