

Coquerel Marquis de la Pomme 1971 70 cl 42%

Coquerel Frankreich Normandie 70 cl 42% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Calvados aus dem Jahrgang 1971, gereift in französischen Eichenfässern, mit Noten von getrockneten Früchten, Gewürzen und Aprikosen.

Servierempfehlung

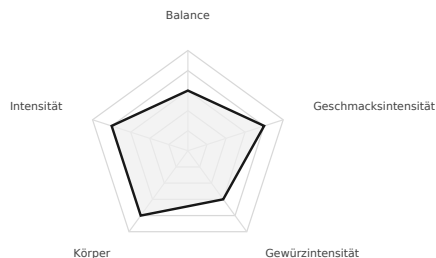
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder besondere Anlässe.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Getrocknete Aprikose	Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig, Holzig	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Frische Früchte	Apfel	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Bernstein						
Viskosität	Mittelviskos						
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dessert, Käse	Antrunk	Kraftvoll	Abfüllung	Trinkstärke, Naturfarbe	Grundrohstoff	Apfel
		Balance	Ausgewogen				
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Wärmend				
		Gewürzintensität	Mittel				

Stil und Charakter		Servieren		Struktur	
Stil	Elegant, Komplex, Harmonisch, Fruchtbetont, Würzig	Verdünnung	Ohne Wasser	Alkoholwahrnehmung	Gut integriert
		Glas	Cognacschwenker	Balance	Ausgewogen
		Methode	Pur	Körper	Voll
		Genussrolle	Digestif, Purgenuuss	Intensität	Intensiv
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich
				Textur	Weich, Seidig