

Calvados Coquerel XO 8 YO 70 cl 40%

Coquerel Frankreich Normandie 70 cl 40% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein hochwertiger Calvados aus der Normandie, hergestellt aus ausgewählten Äpfeln und mindestens 8 Jahre in Eichenfässern gereift.

Servierempfehlung

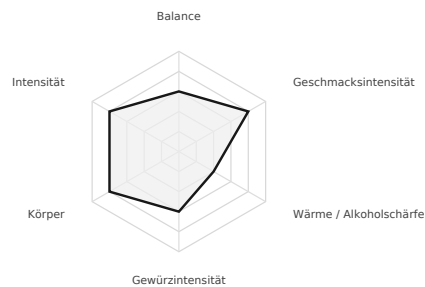
Pur bei Zimmertemperatur genießen.

Passt zu

Passt zu Desserts, Käse oder als Digestif.

Genussempfehlung

Ideal für den puren Genuss oder als edles Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild		Aromatik		Abgang		Reifung	
Klarheit	Klar	Trockenfrüchte	Kandierte Früchte	Charakter	Fruchtig, Süßlich, Würzig, Weich	Fasstyp	Französische Eiche
Farbintensität	Tief	Frische Früchte	Apfel	Länge	Lang	Reifungsstatus	Fassgereift
Farbton	Bernstein	Nussige Noten	Haselnuss				
		Gewürze	Zimt				
		Süße Aromen	Vanille, Karamell				
		Holz	Eiche				
Begleitung		Gaumen		Herstellung		Rohstoffbasis	
Speisenbegleitung	Dessert, Käse, Dunkle Schokolade, Nüsse, Trockenfrüchte	Antrunk	Sanft	Abfüllung	Trinkstärke	Grundrohstoff	Apfel
		Balance	Ausgewogen	Brennblasentyp	Column Still		
		Geschmacksintensität	Hoch				
		Wärme / Alkoholschärfe	Mild				
		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	Intensität	Intensiv		
		Serviertemperatur	Raumtemperatur	Süße	Leicht süßlich		
				Textur	Weich, Cremig, Seidig		

