



## Pierre Ferrand 10 Générations 1er Cru Grande Champagne 0,5 Liter

Cognac

Ein opulenter Cognac.

0,5 Liter - Vol 46%

€ 65,90 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

**€ 32,95**

**Artikel:** Pierre Ferrand 10 Générations 1er Cru Grande Champagne

**Land:** Frankreich

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

**Erzeuger:** Pierre Ferrand

**Rebsorte:** 100% Ugni-Blanc

**Alkohol:** 46%

**Charakteristik:** Ein Blend aus 5-7 Jahre alten Cognacs und einem kleinen Anteil von 25 Jahre alten Cognacs.

**Farbe:** Gold

**Aroma:** Feiner Duft von Früchtekuchen, Rosinen, Aprikosen, Kokosnuss und Karamell. Es entwickeln sich Noten von Rosen, Orangenblüten, Muskat und Ingwer.

**Geschmack:** Rund und vollmundig mit vordergründigen Eiche- und Pfeffernoten, zu denen sich Nuancen von gebackener Birne, Honig, Muskat-Trauben, Ananas und Gewürznelken gesellen. Er verabschiedet sich mit einem Hauch Minze, begleitet von Backpflaumen, Orangen und Lakritz. Ebenso anhaltende Vanille und frischer Tabak.

Cognac Pierre Ferrand 10 Générations 1er Cru Grande Champagne wurde auf der Hefe destilliert, um das Aroma dieser außergewöhnlichen Spezialität zu intensivieren und reifte dann größtenteils für die ersten Jahre in gebrauchten, medium-getoasteten Cognac-Fässern; ein kleinerer Teil von 20% aber auch in neuen Fässern aus französischer Eiche (350 l). Danach erfolgte für 20% des Blends eine letzte 1-jährige Reifung in Sauternes-Fässern (225 l).

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. 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

