Cognac
DE LUZE
FONDÉE EN 1822

Die De Luze VSOP Fine Champagne Cognac Miniaturflasche: ausbalanciert, fruchtig und edel

Der VSOP Fine Champagne Cognac ist ein herausragender Blend feinster Eau-de-vie aus den populären Cognac-Regionen Grande und Petite Champagne. Diese Regionen gelten als die besten Anbauregionen dort und deshalb darf dieser Tropfen die Bezeichnung ‚Fine Champagne' tragen, die für die Herkunft der Trauben steht. Der Wein für den Cognac wird in der familieneigenen Brennerei im Hause Boinaud destilliert und bewusst nicht gefiltert. Diese Methode schafft ein außergewöhnliches, langanhaltendes Finish, wenn man den Cognac verkostet.

Im Glas macht der VSOP mit seiner dunkelgoldenen Farbe einen edlen Eindruck. Das Bouquet zeigt anregend florale Noten von sommerlichen Blütenblättern, fruchtige Nuancen von Pflaumen, kandierten Früchten, Früchtekuchen und einen Hauch von Vanille sowie Schokolade.

Beim Trinken ist der VSOP Cognac vollmundig und fruchtig, mit leichten Anklängen von Rauch. Das Finish ist – wie bei allen De Luze Cognacs - äußerst langanhaltend und überraschend gut ausbalanciert. Genießen Sie den VSOP Fine Champagne Coganc von De Luze pur bei Zimmertemperatur, auf Eis oder in aufregenden Cognac-Cocktails.

De Luze VSOP Fine Champagne Cognac Miniatur

Artikel Nr.	2361
Füllmenge	50ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	12 Flaschen
EAN-Code Flasche	3258364300541
Gewicht Flasche	0,12kg
EAN-Code Karton	23258364100534
Gewicht Karton	1,5kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	
Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland