Cognac
DE LUZE
FONDÉE EN 1822

Die Extra Old Miniaturflasche aus dem Hause DE LUZE ist eine Komposition aus mindestens 20 Jahre alten Eau-de-vie aus der Petite und Grande Champagne, den berühmten Cognac-Regionen. Die Trauben von dort gelten unter Cognac-Fans unbestritten als die Besten. Die Familie Boinaud kreiert den XO Fine Champagne Cognac nach einem wohlbehüteten Familienrezept und dieses findet hohen Anklang, denn der edle Tropfen von De Luze wurde mit unzähligen Spirituosen-Auszeichnungen gekürt.

Der Extra Old von De Luze kommt in einer edlen, formschönen Flasche daher, die gespannt auf den Inhalt macht. Bereits beim Einschenken verbreitet der XO Fine Champagne Cognac von DE LUZE einen fruchtigen Duft von reifen Feigen, Pflaumen, kandierten Orangen, warmer Brioche, Créme Brúlée, gerösteter Eiche und den für De Luze-Produkte so typisch-blumigen Geruch von Frühlingsjasmin und Mispelblüten.

Das Aroma von reifen Früchten und etwas Eiche setzt sich auch im Geschmack fort. Hier erwartet den Connaisseur eine cremige Milde mit einem wundervollen Geschmack von Marzipan und Orangen, sowie einem Hauch von Honig. Das Finish ist voluminös, extrem geschmeidig und langanhaltend.

Der Cognac sollte in jedem Fall pur genossen werden, um seine prachtvollen Aromen angemessen zu würdigen. Natürlich lässt sich der Weinbrand trotzdem gut in besonders luxuriösen Cocktails verarbeiten, in welchen eine kraftvolle, charakterreiche Spirituose gebraucht wird.

De Luze XO Fine Champagne Cognac Miniatur

Artikel Nr.	2363
Füllmenge	50ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	72 Flaschen
EAN-Code Flasche	3258364500507
Gewicht Flasche	0,2kg
EAN-Code Karton	93258364300537
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