



Cognac DE LUZE

FONDÉE EN 1822

Der De Luze VS Fine Champagne Cognac besteht aus den feinsten Eaux-de-vie der berühmten Grande und Petite Champagne.

Hergestellt wird dieser herausragende Cognac von der französischen Familie Boinaud. Der De Luze VS verströmt einen betörenden Duft von Zitrusfrüchten, Orangenschalen, würziger Eiche und floralen Aromen. Sein Geschmack ist fruchtig, blumig und überraschend komplex für einen VS Cognac.

Der Cognac präsentiert sich in einer gold-gelben Farbe und betört die Sinne mit einem intensiven Zitrusduft, Noten von Orangenschalen, Eichenholz und den charakteristisch blumigen Nuancen, die typisch für die De Luze Cognacs sind.

Am Gaumen überzeugt dieser Cognac mit einer außergewöhnlichen Milde, dabei aber dennoch bemerkenswerter Komplexität. Subtile Fruchtnoten vermischen sich mit blumigen und sanft-würzigen Nuancen. Das Finish ist besonders samtig und lang anhaltend.

De Luze VS Fine Champagne Cognac Magnumflasche

Artikel Nr.	2710
Füllmenge	1500ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3258361115025
Gewicht Flasche	2,4kg
EAN-Code Karton	13258361015025
Gewicht Karton	14,84kg
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

