Cognac
DE LUZE
FONDÉE EN 1822

Entdecken Sie die Crème de la Crème der De Luze Cognacs: den Cognac De Luze Extra Fine Champagne, der über 35 Jahre gereift ist. Dieser bernsteinfarbene Cognac wird in einer edlen und eleganten Flasche präsentiert und verspricht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Die Aromen dieses außergewöhnlichen Cognacs sind blumig, fruchtig und würzig zugleich. Beim ersten Schluck entfalten sich Noten von Narzissen, Zitrusfrüchten, Nüssen, Muskat und sogar einer neu geöffneten Zigarrenschachtel. Der Cognac startet sanft und zart auf der Zunge, entwickelt jedoch schnell einen vollmundigen Geschmack, der die Sinne umhüllt. Die verführerischen Aromen des Cognac De Luze Extra Fine Champagne entfalten sich bereits beim ersten Eindruck in der Nase. Florale Noten von Narzissen und Lilienblüten vermischen sich mit Anklängen von Feigen und Zitrusfrüchten.

Eine leichte Nuance von gebrannten Mandeln, frischen Haselnüssen, Eukalyptus, Zedernholz und Zigarre rundet das Bouquet harmonisch ab. Das Finish des Cognacs ist langanhaltend und verführerisch. Es hinterlässt eine anhaltende Erinnerung an die subtilen Aromen und den unverwechselbaren Charakter dieses außergewöhnlichen Cognacs.

De Luze Cognac Extra Fine Champagne

Artikel Nr.	2711
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	3 Flaschen
EAN-Code Flasche	3258364870020
Gewicht Flasche	3,4kg
EAN-Code Karton	33258364870021
Gewicht Karton	10,62kg
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



PEROLA
~ Fine Spirits ~

Perola GmbH
Ronhofer Hauptstraße 299
90765 Fürth

Tel.: 0911 32244584
Fax: 03212 1323623

Email: info@perola.eu
Web: www.perola.eu