



Cognac
DE LUZE
FONDÉE EN 1822

Der VS Fine Champagne Cognac ist ein herausragender Verschnitt vorzüglicher 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 außergewöhnliche Herkunft der Trauben steht.

Der DE LUZE VS Fine Champagne Cognac hat eine gold-gelbe Farbe und überzeugt in der Nase mit einem betörenden Zitrusduft, Noten von Orangenschalen, Eichenholz und den wunderbar floralen Anklängen, die für die DE LUZE Cognacs so typisch sind.

Am Gaumen ist dieser Cognac für einen VS Cognac sehr mild, aber dennoch komplex. Fruchtig subtile Anklänge gesellen sich zu floralen, sowie sanft-würzigen Nuancen. Das Finish ist besonders samtig und lang.

Diesen Cognac können Sie aufgrund seiner Milde genüsslich pur oder auf Eis trinken. Für einen VS Cognac mit einem derart komplexen Bouquet ist der DE LUZE VS Fine Champagne Cognac zu einem äußerst fairen Preis erhältlich.

In Cocktails ist er sehr zurückhaltend, deshalb empfehlen wir den VS Cognac von DE LUZE pur zu genießen.

**DE LUZE VS
Fine Champagne Cognac**

Artikel Nr.	2357
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3258364100707
Gewicht Flasche	1,5kg
EAN-Code Karton	13258364100704
Gewicht Karton	10kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	16
Lagen pro Palette	5
Kartons pro Palette	80
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

