



Park Cognacs werden nach dem bewährten „Charentais“-Verfahren hergestellt und in sechs Kupferbrennblasen doppelt destilliert. Die Familie Tessendier bleibt den traditionellen Methoden treu, kombiniert diese jedoch mit innovativen Ansätzen wie der Reifung in seltenen Mizunara-Fässern, Einzellagen-Mischungen und einem limitierten Einzelfassprogramm mit erhöhtem Alkoholgehalt.

Seit 1880 bringt die Familie Tessendier ihre umfassende Expertise in die Kreation erlesener Brantweine ein. Die Reifung des Cognac Park VS Carte Blanche erfolgt für mindestens drei Jahre in sanft getoasteten französischen Eichenfässern, wobei der Großteil der Mischung fast sechs Jahre im Fass verbringt und so eine unvergleichliche Tiefe entwickelt.

Der Cognac Park VS Carte Blanche fasziniert mit seinem unverfälschten Charakter und einer Vielfalt an lebendigen Aromen. In einem warmen Honigton, entfaltet er feine Noten von Lindenblüten, Aprikose, Banane, Birne und einem Hauch von Ingwer.

Park Cognac VS Carte Blanche

Artikel Nr.	7336
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3760045040078
Gewicht Flasche	1,3kg
EAN-Code Karton	23760045041048
Gewicht Karton	8kg
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

