



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 dem 19. Jahrhundert steht das Haus Tessendier & Fils für exzellente Destillierkunst – hier entstehen edle Weinbrände, die mit großer Hingabe destilliert, gereift, verblendet und abgefüllt werden. Der Cognac Park Reflet Cuivré reift mindestens fünf Jahre in leicht getoasteten französischen Eichenfässern und überzeugt durch seine intensive Kupferfarbe.

Das Geschmacksprofil dieses Cognacs verbindet fruchtige Noten von flambierter Banane und frisch gepflückten Pfirsichen, die harmonisch mit floralen Nuancen von Jasmin und einem Hauch Bergamotte verschmelzen.

## Park Cognac VSOP Reflet Cuivré

Artikel Nr.	7338
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	40% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3760045040108
Gewicht Flasche	1,4kg
EAN-Code Karton	23760045041055
Gewicht Karton	8kg
<b>Palettenkonfiguration:</b>	
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

