

PENELOPE

BOURBON

Der Penelope Valencia vereint Penelopes klassische Four Grain Rezeptur mit einem Hauch mediterraner Eleganz. Nach 4 bis 5 Jahren Reifung in neuen amerikanischen Eichenfässern erhält er sein unverwechselbares Zitrus-Finish durch eine Veredelung in Vino de Naranja-Fässern aus Sevilla.

Abgefüllt ohne Kältefiltration und mit einem Alkoholgehalt von 48,5% Volumenprozent (97 Proof), begeistert der Penelope Valencia mit komplexen Aromen. In der Nase entfalten sich kräftige Gewürze und der Duft von Iced Coffee Cake mit Blutorangenglasur. Am Gaumen überzeugen florale Untertöne, Zitruszeste, gebackene Birne und feine Nuancen von schwarzem und weißem Pfeffer. Der Abgang ist reichhaltig und herzhaft, geprägt von Mandarine und Orangenschale, und hinterlässt einen Hauch mediterraner Eleganz.

Dieser Bourbon vereint Penelopes klassische Four Grain Rezeptur mit einer spanisch inspirierten Reifung und ist ein außergewöhnlicher Genuss für Whiskey-Liebhaber, die das Besondere suchen.

Penelope Valencia Bourbon

Artikel Nr.	8345
Füllmenge	700ml
Alkoholgehalt	47,5%vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	860000348270
Gewicht Flasche	1,38 kg
EAN-Code Karton	10860000348277
Gewicht Karton	8,6 kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	
Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	
Herkunftsland	Vereinigte Staaten von Amerika
Farbstoffe	Keine
Allergene	Keine
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

