





Curacao Dry Pierre Ferrand Triple sec

Kategorie Liköre

Land Frankreich

Region

Produzent

Klassifikation

Traubensorte

Inhalt 70 cl

Jahrgang

Artikelnummer 10057



Vinifikation / Ausbau

Hergestellt in Zusammenarbeit mit dem Cocktail-Historiker David Wondrich auf Grundlage eines alten Rezeptes aus dem 19. Jahrhundert: Getrocknete Schalen von Bitterorangen der Insel Curaçao sowie von Zitronen und süssen Orangen werden in ungereiftem Brandy eingelegt. Danach wird erneut destilliert und mit Brand von Cognac Ferrand vermählt.

Renommiertes Traditions-Haus mit einem dynamischen, leidenschaftlichen Team, das seine feinen Spirituosen in mehr als 40 Länder liefert und anspruchsvollste Kunden versorgt.

Aromatische Düfte von Orangenblüten und kandierten Orangenzesten, ebenso Noten und typische Anklänge von reifem Cognac.

Charakter

Heute ist Cognac Ferrand ein renommiertes Haus mit einem dynamischen, leidenschaftlichen Team, das seine feinen Spirituosen in mehr als 40 Länder liefert und anspruchsvollste Kunden versorgt. Die unzähligen Auszeichnungen und Medaillen an Spirituosenwettbewerben zeugen von der hervorragenden Qualität.

www.kwd.ch 24 Std. online einkaufen