



Pineau des Charentes Blanc



Herstellung	Ein Aperitif, der in den Départements Charente und Charente-Maritime in Westfrankreich hergestellt wird. Die Trauben werden am Erntetag frisch gepresst. Die Gärung des unfermentierten Traubenmostes stoppt man später mit Eau-de-Vie de Cognac. Pineau schmeckt süß, aber mit einem gewissen Biss von Weinsäure.
Lagerung	Mindestens 18 Monate gereift, davon mindestens 12 Monate in Eichen-Fässern.
Farbe	Bernstein mit Goldreflexen
Bouquet	Elegant und komplex. Noten von Honig und Lindenblüten mischen sich mit einer Palette aromatischer Früchte wie Pfirsiche, Pflaumen und Feigen, sowie Mandeln, Quittenpastete - und mit einem Hauch Vanille.
Geschmack	Frisch mit einem ausgewogenen Süße- und Säurespiel. Langer fruchtiger Abgang.
Empfehlung	Gut gekühlt als Aperitif oder als Dessertwein.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
6661	75 cl	17%	3460410505750	43460410505758



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

office@cognacferrand.de
www.ferrand-spirits.de

Facebook/Instagram: FerrandDeutschland