

Pineau de Charentes, AOP, Frankreich

Frankreich | Cognac

Beschreibung

Goldgelb präsentiert sich der Pineau Blanc im Glas. Der Duft nach Mandeln, Rosinen, getrockneter Ananas und Orange strömt in die Nase. Im Mund entspinnt sich eine schwere Süße, der Geschmack von Akazienhonig. Die Säure ist verhalten und stützt diesen Eindruck, der im Finale noch um Röstaromen und Karamell erweitert wird.

Wussten Sie schon?

Pineau des Charentes ist ein Likörwein aus Cognac, Frankreich. Er ist weniger stark als Cognac, aber viel süßer und wird vor allem als Aperitif genossen. Pineau ist eine Verbindung zwischen frischem Traubensaft und jungem Eau-de-vie. Die Mischung wird dann einige Monate in Eichenfässern gereift und nimmt einen wunderbar runden Körper an. Man genießt den Pineau des Charentes pur auf Eis, mit einem Schuss Gin oder als Longdrink mit Tonic.

Passt zu:

Als Aperitif, auch passend zu fruchtigen Desserts.

TECHNISCHE DATEN

LAND:	Frankreich	REBSORTE:	Cuvée
ANBAUGEBIET:	Cognac	KATEGORIE:	Likörwein
TRINKREIFE:	Ungeöffnet hohes Lagerpotential	ALLERGENE:	enthält Sulfite
INHALT:	0,75 L	RESTZUCKER:	158,7 g/l
SÄURE:	4,4 g/l	ALKOHOL:	17 vol. %
TRINKTEMPERATUR:	gekühlt		

