



Pineau des Charentes

Produzent	A. E. Dor
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Produkt	Aperitif
Alkoholvolumen	17.0%
Inhalt	75 cl

Der Pineau des Charentes kam erstmals im Februar 1934 auf den Markt. Gaston Riviere entschied, nur in Fässern gereifte Pineaux anzubieten. Bis heute ist seine Qualität weltberühmt, erhielt er doch unter anderem Preise und Medaillen beim «Foire Internationale de la Rochelle», den Preis für Excellence auf dem 24. Önologen Kongress und war erster beim Weinführer «Hachette des vins».

Ein 5 Jahre im Fass gereifter, sehr fruchtiger Pineau mit dem Bouquet der Colombard Trauben. Im Gaumen zeigen sich eine wunderbare Pflaumennote und getrocknete Aprikosen. Der Pineau des Charentes ist nur schwach filtriert, um die Aromen bestmöglichst zu erhalten. Daher kann sich nach einer Weile am Flaschenboden ein Depot bilden, welches die Qualität nicht beeinträchtigt. Die klassische Mischung eines Pineau beinhaltet 3/4 frischen, nicht vergorenem Traubensaft und 1/4 Cognac.