



Pineau des Charentes



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.
Farbe/Bouquet	Farbe: Goldgelb Intensiv, elegant und komplex. Noten von Honig und Rebblüten 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.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkoholgehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
3283	75 cl	17%	3460410505750	43460410505758



INDEPENDENT PRODUCER OF FINE SPIRITS

FERRAND
DEUTSCHLAND GMBH

Sundernallee 75, 58636 Iserlohn

Tel. 02371-7786210

www.cognacferrand.com

office@cognacferrand.de