



DOMAINES D'ANGEAC

## Pineau des Charentes



<b>Herstellung</b>	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.
<b>Farbe/Bouquet</b>	Farbe: Goldgelb Intensiv, elegant und komplex. Noten von Honig und Rebbblüten mischen sich mit einer Palette aromatischer Früchte wie Pfirsiche, Pflaumen und Feigen sowie Mandeln, Quittenpastete - und mit einem Hauch Vanille
<b>Geschmack</b>	Frisch mit einem ausgewogenen Süße- und Säurespiel. Langer fruchtiger Abgang.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	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](http://www.cognacferrand.com)

[office@cognacferrand.de](mailto:office@cognacferrand.de)