

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Ein seltener Schatz aus der Charente

Beschreibung:

Der Très Vieux Pineau von Bache-Gabrielsen ist ein seltener Schatz aus dem Herzen der Charente. Er entsteht durch die Verbindung von jungem Cognac und frisch gepresstem Traubenmost, die gemeinsam über viele Jahre im Eichenfass reifen. Durch diese lange Lagerung entwickelt er eine tiefe Bernsteinfarbe und ein vielschichtiges Aromenspiel von kandierten Früchten, Honig, Nüssen und feiner Würze. Am Gaumen zeigt er sich weich, elegant und vollmundig, mit einer Balance aus natürlicher Süsse und edler Frische. Ein charaktervoller Digestif – und zugleich ein Ausdruck französischer Genusskultur mit Geschichte.

Degustationsnotiz:

Passt zu:

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

Servierempfehlung:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Bache-Gabrielsen

Ausbau: 120 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 17.0%

Rebsorte(n): Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils

Artikelnummer: 09051--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC
Bache-Gabrielsen

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	17.0%
Servier:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren