

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen



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

Bewertung(en):

Ausbau: 120 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 17.0 %

Trinkreife: Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

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
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Trinkreife:	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	120 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	17.0 %
Service:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren