

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen

Un raro tesoro della Charente

Beschreibung:

Il Très Vieux Pineau di Bache-Gabrielsen è un raro tesoro proveniente dal cuore della Charente. Nasce dall'unione di cognac giovane e mosto d'uva appena spremuto, che maturano insieme per molti anni in botti di rovere. Questo lungo processo di invecchiamento gli conferisce un colore ambrato intenso e un aroma multistrato di frutta candita, miele, noci e spezie fini. Al palato è morbido, elegante e corposo, con un equilibrio di dolcezza naturale ed elegante freschezza. Un digestivo pieno di carattere e, allo stesso tempo, espressione della cultura gastronomica francese e della sua storia.

Degustationsnotiz:

Ideale con:

Un bicchiere di Sauternes è un piacere in sé. Il Moscato d'Asti è perfetto come aperitivo con il parmigiano. Il Riesling tedesco, più leggero, esalta gli asparagi, il pesce e il formaggio. I vini dolci e fruttati si abbinano bene ai dessert.

Servierempfehlung:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese di origine: Francia

Produttore: Bache-Gabrielsen

Allevamento: 120 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 17.0%

Varietà d'uva: Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils

Artikelnummer: 09051--



Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Très Vieux Pineau des

Charentes AOC
Bache-Gabrielsen

Herkunft: Francia
Valutazioni: Score 18/20
Varietà d'uva: Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche,
Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 120 Mesi in barrique
Vol. alcolici: 17.0%
Servier: Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più
potenti tra 8 e 14 gradi.