



## PINEAU DES CHARENTES LHÉRAUD

Das AMKA Team meint: "Unbedingt probieren!!!"

Im 16. Jahrhundert kippte ein Winzer aus Nachlässigkeit Most in ein Fass mit Cognac Destillat. Dann vergaß er dieses Fass in einem Winkel seines Kellers. Einige Jahre später entdeckte er eine wundersame Flüssigkeit, durchsichtig, beinahe „sonnig“, wie die Region Charentes. Die Geburtsstunde des Pineau des Charentes hatte geschlagen!

Der Pineau des Charentes ist das wunderbare Ergebnis eines Weines, dessen Gärung durch Zugabe von Cognac gestoppt wird, wenn er die gewünschte Süße erreicht hat. Ein einzigartiges Produkt, das sich immer größerer Beliebtheit erfreut.

Er sollte innerhalb von ein paar Jahren getrunken werden.

- 🍷 Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard
- 🍷 als Aperitif, zu Muscheln, Roquefort und den meisten Desserts, vor allem zu warmem Apfelkuchen
- 🕒 7 Jahre in ehemaligen Cognac-Eichenfässern

1020936

Anzahl/Karton: 6  
EAN Fl.: 3558270000062