



PINEAU DES CHARENTES REVISEUR

34020

BESKRIVELSE

Pineau des Charentes, Reviseur

Cognac, Frankrig

For 400 år siden hældte en skødesløs vinbonde noget druesaft på et træfad, hvor der på bunden lå en del cognac. Til sin store ærgelse ville mosten ikke gære, så han lod fadet ligge i et år. Da han åbnede det igen, opdagede han til sin store overraskelse, at fadet indeholdt en smuk gul, nærmest honningagtig og meget velsmagende nektar. Pineau des Charentes var født.

Pineau des Charentes er druemost, tilsat cognac. Den laves af delvis gæret most, blandet med et år gammel cognac. Efter gæringen er stoppet ved tilsætningen af cognacen bliver den unge Pineau lagret i egetræsfade i minimum 18 måneder. Efter lagringen filtreres den mange gange for at få sit strålende blanke udseende.

Et godt alternativ til risalamanden.

Land
Frankrig

Region
Cognac

Årgang
Non Vintage (NV)

Alc %
17.0

Lukning
Korkprop

Størrelse
75 cl

Antal pr. kolli
6

Tilføj til kurv antal (B2C)
0

Tilføj til kurv antal (B2B)
0