

Prunier Pineau des Charentes Blanc



Pineau des Charentes er Cognac-regionens oplagte alternativ til de søde hedvine på Muscat-druen.

Fremstillingen sker ved blanding af 1 år gammel Cognac med friskpreset druemost fra samme vinmark/terroir. Efter sammenstikningen af 75% druemost og 25% Cognac færdigmodner hvid Pineau des Charentes i minimum 18 mdr., heraf af 12 mdr. på egetræsfade. Ved aftapning på flaske indeholder *mistelle*-hedvinen 16-22% alkohol og som minimum 125 gram sukker pr. liter.

Smagenote

Prunier Pineau des Charentes er lys kobberfarvet i glasset med forførende duft af honning, druemost, fersken og vanilje. Smagen er lækker sød og frugtig med styrkende og komplekse Cognac-undertoner i eftersmagen. Pineau de Charentes kan nydes i sin ungdom, hvor smagen er frisk og frugtdomineret, men seriøse udgaver som Pruniers udvikler sig spændende ved flaskemodning.

Passer godt til



Drue:
Ugni Blanc

Servering:
6-12°C

Alkohol:
17 %

Anmeldelser:

4,1
Vivino

Pr. fl. v/køb af 1 fl.

149,95

Tilbud ender: 01-11-2021