



Willenbrock
WEIN, WIE ICH IHN WILL

Produktpass

Pineau de Charentes AOC

Château Montifaud

Artikelnummer:	809004
Rebsorte:	80 % Colombard, 20 % Ugni Blanc
Anbaugebiet:	Cognac / Petite Champagne
Ausbau:	1 Jahr in Cognac-Fässern
Alkohol:	17 % Vol.
Trinktemperatur:	8-10 Grad

Expertise:

Aromatisch nach exotischen Früchten, Honig und getrockneten Aprikosen, angenehm süßlich mit einer feine Säure, die die Restsüße wunderbar balanciert und nicht mundfüllend wirken lässt

Geschichte:

Pineau de Charentes ist ein köstlicher Verschnitt von Traubenmost und Cognac. Der Legende nach wurde Pineau durch einen reinen Zufall im Jahre 1589 entdeckt, als ein Winzer versehentlich Traubenmost in ein für leer gehaltenes Fass goss, das schon teilweise mit *Eau de Vie* (dem Ausgangsprodukt von dem heutigen Cognac) gefüllt war. Als das Fass dann nach Jahren der Lagerung geöffnet wurde, fand man darin den heute so beliebte Pineau de Charentes.

