



<b>Produkt</b>	Pineau de Charentes Blanc
<b>Herkunft</b>	Charentes, Frankreich
<b>Rebe</b>	Ugni-Blanc (95%), Colombard und Folle Blanche ( 5% in Summe)
<b>Cuvée</b>	Der frisch gepresste Traubenmost wird mit Cognac aufgespritzt (Mutage), um die Gärung zu stoppen und die natürliche Süße zu bewahren.
<b>Fassreifung</b>	Mindestens 18 Monate in Eichenfässern gereift, wodurch eine sanfte oxidative Reifung und eine vollständige Integration vor der finalen Assemblage und Abfüllung ermöglicht wird.
<b>Bouquet</b>	Komplex und elegant. Zu Beginn Noten von Honig, Lindenblüte und Weinblüte, kombiniert mit frischen Früchten wie Pfirsich, Pflaume und Feige. Danach folgen Aromen von Mandel, Quittenpaste und ein Hauch Vanille.
<b>Gaumen</b>	Frisch mit einer angenehmen Balance aus Süße und Säure. Noten von Honig, Apfel Cider, Früchten und dezenter Vanille.

Artikel-Nr.	Fl.-Größe	Alkohol-gehalt	EAN-Code Flasche	EAN-Code Umkarton
18451	75 cl	17%	3460410505750	43460410505758



FERRAND DEUTSCHLAND GmbH  
 Tel.: 02371-7786210 • office@cognacferrand.de  
 www.ferrand-spirits.de • Facebook/Instagram: FerrandDeutschland