



Pineau des Charentes François 1er Blanc

Produzent	A. E. Dor
Land/Gebiet	Frankreich/Bordeaux
Produkt	Aperitif
Alkoholvolumen	17.0%
Inhalt	75 cl

Der Pineau François 1er kam erstmals im Februar 1934 auf den Markt. Gaston Riviere entschied, nur in Fässern gereifte Pineaux anzubieten. Bis heute ist seine Qualität weltberühmt, erhielt er doch unter anderem Preise und Medaillen beim «Foire Internationale de la Rochelle», den Preis für Excellence auf dem 24. Önologen Kongress und war erster beim Weinführer "Hachette des vins".

Ein 5 Jahre im Fass gereifter, sehr fruchtiger Pineau mit dem Bukett der Colombard Trauben. Im Gaumen zeigen sich eine wunderbare Pflaumennote und getrocknete Aprikosen. Der Pineau François 1er ist nur schwach filtriert, um die Aromen bestmöglichst zu erhalten. Daher kann sich nach einer Weile am Flaschenboden ein Depot bilden, welches die Qualität nicht beeinträchtigt. Die klassische Mischung eines Pineau beinhaltet 3/4 frischen, nicht vergorenem Traubensaft und 1/4 Cognac.