



## WIJN INFORMATIE

# Pineau de Charentes Philbert Blanc

Land	Frankrijk
Wijnstreek	Charente
Druivenras	Colombard, Sauvignon Blanc, Semillon, Ugni Blanc
Merk	Philbert
Smaakprofiel	Rijk en vol wit
Wijn en spijs	Digestief, Zoete nagerechten
Jaargang	non-vintage
Inhoud	750 ml
Alcoholgehalte	17,5%



**Omschrijving** Wat is Pineau des Charentes? Pineau des Charentes is een veel gedronken aperitief in Frankrijk maar ook steeds meer in ons land. Bij de productie van Pineau wordt de versgeperste druivensap versterkt met cognac. Pineau kan dus geen versterkte wijn genoemd worden. Qua smaak bestaan er grote verschillen. De smaak is min of meer zoet. Pineau des Charentes wordt licht gekoeld geserveerd als middag-aperitief. Ook is het prima te gebruiken bij een diner, als aperitief, als ingrediënt of in een mooie mix met andere dranken. Probeer eens een Pineau de Charentes met tonic of ginger ale. Schijfje sinaasappel en genieten maar. Hoe is het ontstaan? Geluk bij een ongeluk. In 1589, zo wordt beweerd, zou een wijnboer per ongeluk zijn most (versgeperste druivensap) bij een vat cognac ingedaan hebben. Jaren later, toen hij het betreffende vat nodig had voor een grote oogst, ontdekte hij te maken te hebben met een heerlijke nieuwe soort drank: Pineau des Charentes. Pineau des Charentes Blanc De Pineau des Charentes Blanc heeft een goudgele kleur en is 3 tot 5 jaar gelagerd. Gebruikte druivenrassen: Ugni blanc, Folle Blanche, Colombard, Semillon, Sauvignon Blanc, Montils, Meslier





# WIJN INFORMATIE

Saint-Francois, Jurancon Blanc, Merlot Blanc, Cabernet Sauvignon en Cabernet Franc. Productieproces Na het binnenhalen van de druiven worden zij onmiddellijk geperst en het sap met cognac van minimaal 60% alcohol gemengd. Voor de rose Pineau blijven de blauwe druiven eerst nog even in contact met het sap om de kleurstoffen af te geven. Door deze menging met de alcoholrijke cognac wordt gisting van de most voorkomen. De Pineau die wij verkopen heeft een alcoholpercentage 17%.

