

## Très Vieux Pineau des

Charentes AOC, Bache-Gabrielsen



**Passt zu:**

Süssweine sind zu vielerlei Anlässen grandiose Begleiter. Ob feinfruchtig oder edelsüss, ob leicht oder üppig, ob jung oder gereift – je nach Rebsorte, Herkunft und Stil können Süssweine wunderbar als Apéro, harmonische Dessertbegleitung oder als einzigartiger Meditationswein dienen.

**Servierempfehlung:**

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

**Herkunftsland:** Frankreich  
**Produzent:** Bache-Gabrielsen

**Bewertung(en):**

**Ausbau:** 120 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 17.0 %

**Trinkreife:** Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.

**Rebsorte(n):** Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils

**Artikelnummer:** 09051--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Très Vieux Pineau des**

Charentes AOC  
Bache-Gabrielsen

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Rebsorte(n):</b>	Ugni Blanc, Colombard, Folle Blanche, Sémillon, Sauvignon Blanc, Montils
<b>Trinkreife:</b>	Leichte Süssweine sind jung zu geniessen, grosse Süssweine können bis zu 50 Jahre und mehr gelagert werden.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	120 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	17.0 %
<b>Service:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren