



*Francois Voyer
Pineau Des Charantes Rouge
Cognac, Frankrig*

Pineau des Charentes er en "Vin de liqueur" fra Cognacregionen. Pineau des Charentes fremstilles ved at tilsætte mindst 1 år gammel cognac til ugæret druemost, som efterfølgende lagres på brugte cognac fade, indtil juli måned efter høsten. Den endelige alkoholprocent ligger typisk omkring 17%. Rød Pineau fremstilles typisk på Bordeauxdruerne Merlot og Cabernet Sauvignon.

Det er en fantastisk lækker Pineau fra huset Maxime Trijol. En meget blød, frugtrig og velsmagende vin med en lang vedholdende eftersmag. En vin, der er meget anvendelig som aperitif, som en ledsager til desserten eller til næsten enhver slags ost, selv de mest kraftige blåskimmeloste.

Historien om Pineau des Charentes

En vinbonde i Champagne, som cognac-distriktet hedder, fremstillede for 500 år siden en vin, som han ikke var særlig tilfreds med. Han kom den på et fad, der havde været anvendt til fremstilling af cognac og satte den inderst i kælderen. Da han nogle år siden kom i tanke om den kedelige vin og fandt fadet i den mørkeste krog, prøvesmagte han den og fandt, at han ved en fejl havde skabt en himmelsk drik. Siden har Pineau i røde såvel som hvide udgaver gået sin sejrsgang ved især desserter.

Den lille vinkælder

Østervej 14, 4771 Kalvehave Tlf.: 21 43 47 71

www.denlillevinkaelder.dk

mail@denlillevinkaelder.dk