

Pineau d'Aunis



Rebsorte : 100 % Pineau d'Aunis

Ertrag : 60 hl/ha

Bodentyp : Tuffeau-Unterboden mit lehmigen Kalkoberböden

Weinlesemethode : mechanisch, früh am Morgen, um eine frische Weinlese zu bekommen (max : 10°C)

Weinbereitungsmethode : sofort nach der Ernte in die Luftpresse gefüllt, Entschleimen (6°C) 24 Stunden danach, Gärung bei niedriger Temperatur, Hefesatzlagerung, Stabilisierung, Vorfiltration, Flaschenabfüllung im Frühling.

Weinverkostung : Die älteste Rebsorte aus dem Loiretal macht aus dem Pineau d'Aunis einen trockenen und leichten Roséwein, fruchtig und erstaunlich erfrischend. Seine Bernsteinfarbe ist genauso angenehm wie sein leichter Pfeffergeschmack.

Wein und Speisen : Apéritifs, Vorspeisen, gegrilltes Fleisch sowie gewürzte Speisen.

Trinktemperatur : 10 °C

Trinkreife : 2 - 4 Jahre oder jung trinken, um die Frische des Obstes zu genießen.