



Park Cognacs werden nach dem bewährten „Charentais“-Verfahren hergestellt und in sechs Kupferbrennblasen doppelt destilliert. Die Familie Tessendier bleibt den traditionellen Methoden treu, kombiniert diese jedoch mit innovativen Ansätzen wie der Reifung in seltenen Mizunara-Fässern, Einzellagen-Mischungen und einem limitierten Einzelfassprogramm mit erhöhtem Alkoholgehalt.

Der Pineau des Charentes Park Éclat Bleuté ist ein erlesener Aperitif aus Frankreich, der aus einer harmonischen Mischung aus 76 % frischem Traubensaft und 24 % Cognac Eaux-de-vie besteht. Die verwendeten Cognac Eaux-de-vie reifen mindestens 18 Monate, davon zwölf Monate in französischen Eichenfässern, was dem Pineau seine zarte, blumige Note verleiht. Sein Geschmack erinnert an einen leicht süßen Weißwein und macht ihn zum perfekten Begleiter für einen gekühlten Genuss.

Vielseitig einsetzbar, eignet sich der Pineau des Charentes Park Éclat Bleuté hervorragend als Alternative zu Wermut in Cocktails, als Basis für alkoholarme Drinks oder als eleganter Dessertwein.

Park Pineau des Charentes Eclat Bleuté

Artikel Nr.	7345
Füllmenge	750ml
Alkoholgehalt	17% vol.
Kartoninhalt	6 Flaschen
EAN-Code Flasche	3760045043543
Gewicht Flasche	1,33kg
EAN-Code Karton	23760045043547
Gewicht Karton	8,3kg
Palettenkonfiguration:	
Kartons pro Lage	
Lagen pro Palette	
Kartons pro Palette	
Herkunftsland	Frankreich
Farbstoffe	Keine
Allergene	Enthält Sulfite
Lebensmittelunternehmer	Perola GmbH Ronhofer Hauptstraße 299 90765 Fürth Deutschland

