



Raymond Ragnaud, Vieux Pineau de Charentes

Type d'article	Spiritueux
Pays	France
Producteur	Raymond Ragnaud
Taille de la bouteille	70cl
Apéritif & hors d'oeuvres	
Artikelnummer	7025000

Weinbeschreibung

Der Vieux Pineau des Charentes von Raymond Ragnaud wird auf traditionelle Weise hergestellt. Dabei wird 2/3 unvergorener Traubenmost (ohne Alkohol) mit 1/3 jungem Cognac mit etwa 60 % Alkohol vermischt. Die Stärke des Alkohols verhindert die Gärung der Hefen und des Zuckers und stabilisiert den Wein zwischenzeitlich bei 17% Alkohol. Diese Mischung wird dann für vier Jahre in Foudre gelagert, in denen der Pineau Aromen wie Feigen, Aprikosen, Blütenhonig, Birnen und Nüsse annimmt und dadurch seine typische dunkle Farbe erhält.

Serviert wird der klassische französische Aperitif normalerweise in einem tulpenförmigen Glas mit einem Eiswürfel. Alternativ lässt sich der Pineau in kreative Cocktails einbinden oder zum abschmecken von gebratenem Fleisch.

Raymond Ragnaud

Raymond Ragnaud ist einer der Top-Cognac-Hersteller und liegt in der Stadt Ambleville im Herzen der Grande Champagne (Frankreich). Die Familie baut seit 1860 Trauben an. Im Jahre 1920 liess sich Paul Ragnaud auf dem Château de Ambleville nieder. 1941 übernahm sein Sohn die Leitung der Weinberge und begann die geerbten Cognacs zu vermarkten. In den frühen 1960er Jahren er bauten seine Frau und seine beiden Kinder den Weinberg in der Grande Champagne auf 47 Hektar aus. Die Anbauregionen verteilten sich nun auf Ambleville, Criteul und Ligniers-Sonneville. Eines dieser Kinder, Françoise Ragnaud-Bricq, hat die Familientradition der Herstellung von hochwertigen Cognac und Pineau des Charentes weitergeführt.