

Champagne Blanc de Blancs

Clos Pompadour, Pommery

Eleganter, ganz diskreter Champagner voller Finesse

Beschreibung:

Diese streng limitierte Cuvée stammt ausschließlich aus den legendären, ummauerten Weinbergen des Clos Pompadour in Reims, inmitten der Stadt. Das warme Mikroklima innerhalb der Mauern und der tief kreidehaltige Untergrund verleihen den Trauben optimale Reife und eine charakteristische mineralische Präzision. Wird nur in den herausragenden Jahrgängen für Chardonnay-Trauben erzeugt.

Degustationsnotiz:

Voller Finesse, Gradlinigkeit und kreidiger Mineralität mit Aromen von weißen Blüten und reiner Zitronenpaste, untermalt von subtilen Noten frisch gebackenem Brioche. Ultrafeine Perlage. Am Gaumen zeigt er die ganze Klasse eines Spitzen Blanc de Blancs mit mittlerem Körper, Zitrusfrüchten sowie einer intensiven und animierenden Säurestruktur und einem würzigen, mineralisch-salzigen Abgang.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Pommery

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 1435617



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Clos Pompadour
Pommery

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	James Suckling 97/100, Score 19/20
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.