



Champagne La Réserve Brut

Maison Pommadour, Vranken Pomemery

Beschreibung:

Diese außergewöhnliche Cuvée vereint die drei Rebsorten der Champagne zu einer Komposition von bemerkenswerter Tiefe. Der Liqueur d'expédition stammt aus einer seltenen Selektion von Reserveweinen aus dem Clos Pommadour, gereift in Jahrgangs-Magnums von 2004 bis 2023.

Degustationsnotiz:

Feine Perlage, perfekte Balance aus Eleganz und feinwürzigem Charakter, glockenklar und strukturiert, mit mineralischer Präzision, subtiler Fülle und anhaltender Länge. Bis ins Finale mit feiner Fruchtfülle und recht kraftvollem Körper.

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: Vranken Pomemery

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Artikelnummer: 14357--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne La Réserve Brut

Maison Pompadour
Vranken Pomemery

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 18/20
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.