



Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Gehört zu den besten Bruts der Welt

Beschreibung:

Der „Champagner-Hoflieferant“ des englischen Königshauses hatte bei seiner Gründung 1849 noch nichts Glamouröses an sich. Damals stieg der 18-jährige Pol Roger in die Champagnerproduktion ein, ohne über eigene Reben und Weinkeller zu verfügen. Bis heute werden die Flaschen von Hand gerüttelt, tief unter dem Boden in traditionellen Gewölbekellern.

Aromenprofil:

Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten und gelben Pflaumen, dahinter warmes Baguette, weisse Mandeln und rote Kleeblüten. Mittlere Mousse, geschmeidiger Gaumenfluss mit weichem Extrakt und betörendem Lindenblütenhonig, Nektarine und Kamille sowie dezenter Muskatnuss und Zimtgebäckssüsse, nobel und finessenreich bis ins elegante Finale.

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

Artikelnummer: 01771--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 92/100, Falstaff 92/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
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.