



Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Limitierter Chardonnay von Pol Roger

Beschreibung:

Die Trauben für diesen noblen Blanc de Blancs stammen aus den Grands Crus-Lagen der Côte des Blancs in Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Der nur in sehr begrenzten Mengen hergestellte Jahrgangs-Champagner reift mindestens 6 Jahre in den Kellern des Familienunternehmens und besitzt großes Reifepotential!

Aromenprofil:

Feines Goldgelb mit glänzendem Schimmer und sehr feiner Perlage. Im Duft mit getrockneten exotischen Früchten, Haselnüssen, gebuttertem Brioche und köstlicher Zitrusaromatik. Mit etwas Luft im Glas dann auch frischen Pfirsich, Aprikose und Zitruszesten zeigend. Ein fantastischer, komplexer und nachhaltiger Champagner aus Grand Cru Lagen, der einen einmaligen Spannungsbogen aus Jugendlichkeit und reichhaltiger Reife durch 6 Jahre Hefelager vereint und zu den Besten seiner Art gehört.

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

Produzent: Pol Roger

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

Rebsorte(n): 100% Chardonnay

Artikelnummer: 0177413

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
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.