



Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

Fruchtige Harmonie - wie geschaffen für kulinarische Begegnungen

Beschreibung:

Dieser Demi-Sec aus dem Hause Pol Roger zeigt, wie harmonisch Fruchtfülle und Frische im Champagner verschmelzen können. Die Cuvée aus Pinot Noir, Meunier und Chardonnay, ergänzt durch 25% Reserveweine, reifte über vier Jahre in den 33 Meter tiefen Kellern des Hauses. Das Ergebnis ist ein Champagner von geschmeidiger Balance und feiner Eleganz – ideal zu aromatischer, leicht pikanter asiatischer Küche oder zu feinen Fruchtdesserts, wo seine fein abgestimmte Süsse köstliche Akzente am Gaumen setzt.

Aromenprofil:

Helles Gelb. Verführerischer Duft nach reifen Quitten, eingelegten Aprikosen und Yasmin am Gaumen Mandarinenöl, Blütenhonig und Orangenzesten, die Fruchtigkeit des Demi Sec betört und regt zugleich an. Feingliedriges Mousse alles in perfekter Balance, im Finale Renekloden und Zitronengras.

Passt zu:

Dieser Champagner passt perfekt zu Nachtisch und Süßspeisen wie beispielsweise Crème Brûlée. Auch zusammen mit nicht zu starkem Käse ergeben sich interessante Geschmackskompositionen.

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): 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay

Artikelnummer: 01783--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rich

Demi-sec
Pol Roger

Herkunft: Frankreich
Ratings: Jeb Dunnock 92/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 90/100
Rebsorte(n): 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% 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.