



Champagne Pure

Brut Nature, Pol Roger

Die Champagner-Rarität für wahre Kenner

Beschreibung:

Dieser Champagner aus dem Hause Pol Roger ist für echte Genießer gemacht, die das pure Terroir im Glas haben wollen. Mindestens 48 Monate wird er auf der Hefe verfeinert. Er glänzt durch den authentischen Ausdruck seiner Herkunft mit nur geringer Dosage, ist aber trotzdem angenehm cremig, mundfüllend und sehr harmonisch. Eignet sich besonders gut zu Hummer und Seefischen.

Degustationsnotiz:

Gelb mit goldenen Reflexen. Reife Birnen und Brioche, zarte Honignuancen und Mandeln. Cremige Perlage im angenehm reifem Gaumen.

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: Pol Roger

Ausbau: imahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 02026--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Pure

Brut Nature
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Parker 93/100, Bettane & Desseauve 92/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
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.