



Champagne Pommery Brut Royal

Pommery

Einer der beliebtesten Champagner der Welt

Beschreibung:

Brut Royal ist der POMMERY-Klassiker! Die Tradition der Geschmacksrichtung "Brut" im Hause POMMERY reicht über viele Jahrzehnte zurück. Nicht umsonst gilt die Domaine POMMERY als Pionier dieses Champagnertyps. Der Brut Royal reift über drei Jahre im Kreidekeller und vereint 40 verschiedene Lagen in der Region der Champagne. Der berühmte Kreideboden der auserwählten Premier- und Grand-Cru-Lagen verleiht dem Brut Royal Champagner seine Finesse, Mineralität und Substanz.

Aromenprofil:

Helles Gelb mit silbernen Reflexen, feiner Schaumrand, kontinuierliche Perlage. Es vereinen sich klassische Aromen von Hefezopf, Brioche mit intensiv fruchtigen Noten von reifem Steinobst, wie Nektarinen und Mirabellen sowie Mandarinen in der Nase. Am Gaumen ist eine delikate Säure mit ausgeprägter Mineralität und feiner Würze von weißem Pfeffer spürbar. Der Champagner ist druckvoll mit langem Finish, welches den Eindruck von eher grünem Kernobst, wie Birnen, bleibend hinterlässt. Zudem besitzt Brut Royal eine gute innere Dichte. Die Perlage schäumt und füllt den Mund aus. Der Champagner eignet sich als animierender Aperitif, begleitet von leichtem Fingerfood.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

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

Alkoholgehalt: 12.5%

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

Artikelnummer: 04072--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Pommery Brut Royal

Pommery

Herkunft:	Frankreich
Ratings:	Mundus Vini Gold/, Berliner Wein Trophy Gold/
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
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.