2012 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Streng limitierte Champagner-Rarität

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!
Degustationsnotiz:
Feines Goldgelb mit glänzendem Schimmer und sehr feiner Perlage. Im Duft mit getrockneten exotischen Früchten, Haselnüssen und köstlicher Zitrusaromatik. Mit etwas Luft im Glas dann auch frischen Pfirsich und Aprikose zeigend. Ein fantastischer Champagner, 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.
Servierempfehlung:
Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Pol Roger
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0177412

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de