



2012 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Vintage-Rosé mit geheimer Dosage

Beschreibung:

Pol Roger macht seinen Rosé nur in besten Jahren.

Degustationsnotiz:

Zartes Himbeer-Rosé mit kupferfarbenem Glanz, opulentes Bouquet mit viel Struktur, roter Beerenfrucht und verschiedenen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig, mit satter Frucht und feinem Rückgrat aus Säurefrische und sensationeller Frucht roter Johannisbeere. Lebendiges, nachhaltiges Finish, ein großartiger Rosé Champagner, der mit etwas Reife noch an Kraft und Opulenz zulegt und dann auch einen hervorragende Speisebegleiter auch zu Fleisch gibt.

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Pol Roger
Bewertung(en):	Parker 94+/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Artikelnummer:	0177512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 94+/100
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	imahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren