



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 vereinigt 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.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Region: Champagne

Produzent:

Bewertung(en): Mundus Vini Gold, Berliner Wein Trophy Gold

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
Bewertung(en):	Mundus Vini Gold, Berliner Wein Trophy Gold
Rebsorte(n):	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren