2013 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Die Benchmark für Vintage-Champagner

Beschreibung:
Pol Roger gla?nzt mit einem kleinen, hochfeinen Portfolio ausnahmslos exzellenter Champagner. Nur wenn der Jahrgang von hervorragender Gu?te ist, wird ein Vintage-Champagner hergestellt. Die Besonderheit ist ein hoher Pinot-Noir-Anteil. Dieser Vintage reift in den Gewölbekellern des Hauses in Epernay viele Jahre in der Flasche, ehe er in den Verkauf gelangt.
Degustationsnotiz:
Leuchtendes Goldgelb mit lebendiger, feiner Perlage. Im Duft hoch komplex und weinig-intensiv, Cashewnüsse, Mangeln und kandierte Frucht, extrem gut ausbalanciert durch feine Mineralik mit floraler Würze. Am Gaumen zupackend und dicht, getoastetes Brioche, reichhaltige Frucht und Intensität bis ins lange Finale. Fantastischer Mix aus Verführerischer Frucht, Cremigkeit, mineralisch-würziger Spannung und idealer Reife.
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):	Score 18.5/20
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Artikelnummer:	0177313

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	Pinot Noir, Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
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