

2009 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Der Vintage der absoluten Top-Klasse

Beschreibung:
Pol Roger glänzt mit einem kleinen, hochfeinen Portfolio ausnahmslos exzellenter Champagner. Nur wenn der Jahrgang von ausgezeichneter Güte ist, wird auch ein Vintage herausgebracht.Er zeichnet sich durch einen hohen Pinot-Noir-Anteil aus und reifte 8 Jahre auf der Hefe in der Flasche im Keller des Hauses in Épernay.
Degustationsnotiz:
Glänzendes Goldgelb, klarer und eleganter Duft mit Kirschfrucht, Bratapfel, Steinfrucht, Zimt und dezenten Briochenoten. Kräftiger Körper, aromatisch, reichhaltig, aber jederzeit balanciert und spannend. Schöne Mundfülle und Cremigkeit, strukturierter und lang am Gaumen anhaltender Champagner der Spitzenklasse aus einem großen Jahrgang. Noble, Art, kann sowohl solo als auch als Begleiter von Speisen überzeugen.
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 93/100, Score 19/20
Ausbau:	96 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	0177309

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 Monate 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