Champagne Pure

Extra Brut, Pol Roger

Die Champagner-Rarität für wahre Kenner

Beschreibung:
Der Champagner aus dem Hause Pol Roger ist für echte Geniesser, die das pure Terroir im Glas haben wollen. Mindestens 48 Monate wird er auf der Hefe verfeinert. Er glänzt durch den authentischen Ausdruck seiner Herkunft mit nur geringer Dosage (Süße), ist aber trotzdem angenehm crèmig, mundfüllend und sehr harmonisch. Eignet sich besonders gut zu Hummer und Seefischen.
Degustationsnotiz:
Gelb mit goldenen Reflexen. Reife Birnen und Brioche, zarte Honignuancen und Mandeln. Cremige Perlage im angenehm reifern Gaumen.
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):	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
Artikelnummer:	02026--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Pure

Extra Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% 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