



2009 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Vintage-Rosé mit geheimer Dosage

Beschreibung:

Pol Roger macht seinen Rosé nur in besten Jahren.

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.

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 19/20
Herstellung:	in Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Traubensorte(n):	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Originalgebinde:	6er Karton + Etui
Artikelnummer:	0177509075CE100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Traubensorte(en):	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	in Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren