



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 |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 65% Pinot Noir, 35% Chardonnay |
| Artikelnummer: | 0177509 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

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