



## Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Prickelnde Finesse mit feinsten Perlage

### Beschreibung:

Das Champagnerhaus mit Sitz in Epernay ist seit seiner Gründung im Jahre 1831 im Familienbesitz. Berühmtheit hat die Marke auch dadurch erlangt, dass der legendäre Staatsmann Winston Churchill nach einem Treffen mit Odette Pol-Roger diesen Champagner zu seiner bevorzugten Marke erkoren hat. Bis heute wird Tradition im Familienunternehmen großgeschrieben und jede Flasche Pol Roger von Hand gerüttelt.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten und gelben Pflaumen, dahinter warmes Baguette, weisse Mandeln und rote Kleeblüten. Mittlere Mousse, geschmeidiger Gaumenfluss mit weichem Extrakt und betörendem Lindenblütenhonig, Nektarine und Kamille sowie dezenter Muskatnuss und Zimtgebäckssüsse, nobel und finessenreich bis ins elegante Finale.

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Pol Roger
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Falstaff 92/100
<b>Ausbau:</b>	in Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
<b>Artikelnummer:</b>	01771--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 92/100, Falstaff 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren