



2008 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:

Leuchtendes Gelb mit grüngoldenen Reflexen. Faszinierendes Bukett nach gelben Wiesenblumen, Honig, warmer Hefezopf und Quitte, dahinter weißer Pfeffer, gelbe Rosen und getrocknete Aprikosen. Hochfeine Perlage mit perfekt cremig-frischer Textur am Gaumen. Feingliedriges, nachhaltiges, dezent würziges Finale. Übertrender Vintage aus bestem Hause!

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:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	0177308

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren