



## Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Gehört zu den besten Bruts der Welt

### **Beschreibung:**

Von der Gründung 1849 bis zum Status des Hoflieferanten des englischen Königshauses hat sich viel getan bei Pol Roger in Epernay. Gleich geliebt und für mich höchst beeindruckend ist die Philosophie des Hauses: Man gibt sich nur mit dem Besten zufrieden und rüttelt bis zum heutigen Tag die Flaschen von Hand - tief unter dem Boden in den traditionellen Gewölbekellern.

### **Aromenprofil:**

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.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.

**Herkunftsland:** Frankreich

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 12.5%

**Trinkreife:** Jetzt trinkreif

**Rebsorte(n):** 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier

**Artikelnummer:** 01771--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Réserve

Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Parker 92/100, Falstaff 92/100, Jeb Dunnock 91/100, James Suckling 92/100, Wine Spectator 90/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	imahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von jung zu trinkenden Schaumweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 6 bis 10°C. Komplexe, gereifte Jahrgänge präsentieren sich bei 8 bis 12°C optimal.