



Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

Die Entdeckung – zum Apéro, oder zum Dessert

Beschreibung:

Die Cuvée Rich wird zu gleichen Teilen aus den drei Rebsorten der Champagne hergestellt. Der Pinot Noir verleiht ihm das Gerüst, den Körper und die Kraft, der Pinot Meunier steuert die Frische und die Vollmundigkeit bei. Der Chardonnay sorgt für aromatische Komplexität, Finesse und Eleganz.

Degustationsnotiz:

Helles Gelb. Verführerischer Duft nach reifen Quitten, eingelegten Aprikosen und Yasmin am Gaumen Mandarinenöl, Blütenhonig und Orangenzesten, die Fruchtigkeit des Demi Sec betört und regt zugleich an. Feingliedriges Mousse alles in perfekter Balance, im Finale Renekloden und Zitronengras.

Passt zu:

Dieser Champagner passt perfekt zu Nachtisch und Süßspeisen wie beispielsweise Crème Brûlée. Auch zusammen mit nicht zu starkem Käse ergeben sich interessante Geschmackskompositionen.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland: Frankreich

Produzent: Pol Roger

Ausbau: im Stahltank

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 12.5%

Trinkreife: Jetzt trinkreif

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

Artikelnummer: 01783--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rich

Demi-sec
Pol Roger

Herkunft: Frankreich
Ratings: Score 18/20
Rebsorte(n): 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33%
Chardonnay
Trinkreife: Jetzt trinkreif
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Stahltank
Alkoholgehalt: 12.5%
Servier: Gekühlt bei 6-10 Grad servieren