



Tasting Box «Champagne»



**St-Réol
Grand Cru**

Champagne Saint-Réol gehört zu den wenigen Champagner-Marken, die einen als Grand Cru klassifizierten Champagner vermarkten. Die Gemeinde Ambonny ist eine der nur 17 von 319 Weindörfern, denen diese kontrollierte Herkunftsbezeichnung verliehen wurde. Hier besitzt Saint-Réol Spitzenlagen, aus denen Cuvées entstehen, die in tiefen Kellern mindestens 36 Monate auf der Hefe lagern.

Herkunft: Champagne, Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay
Dosage: Brut
Ausbau: traditionelle Flaschengärung
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Serviertemperatur: 6–10°
Jetzt trinkreif
Bewertungen: Decanter 93/100
Artikelnummer: 11778



**Charles Heidsieck
Brut Réserve**

Der Brut Réserve zeigt sich besonders vielschichtig und finessenreich. Das Geheimnis liegt am Reserve-Wein-Anteil, der mit 60% von keinem einzigen Champagnerhaus übertroffen wird. Ein weiteres Qualitätsmerkmal ist der ausgesprochen lange Ausbau im beeindruckenden Kellerlabyrinth von Reims.

Herkunft: Champagne, Frankreich
Rebsorte: Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Dosage: Brut
Ausbau: traditionelle Flaschengärung
Alkoholgehalt: 12% vol
Serviertemperatur: 6–10°
Jetzt trinkreif
Bewertungen: James Suckling 94/100
Artikelnummer: 03537



**Pol Roger
Cuvée Réserve**

Der «Champagner-Hoflieferant» des englischen Königshauses hatte bei seiner Gründung 1849 noch nichts Glamouröses an sich. Damals stieg der 18-jährige Pol Roger in die Champagnerproduktion ein, ohne über eigene Reben und Weinkeller zu verfügen. Bis heute werden die Flaschen von Hand gerüttelt, tief unter dem Boden in traditionellen Gewölbekellern.

Herkunft: Champagne, Frankreich
Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Dosage: Brut
Ausbau: traditionelle Flaschengärung
Alkoholgehalt: 12,5% vol
Serviertemperatur: 6–10°
Jetzt trinkreif
Bewertungen: Parker 92/100
Artikelnummer: 01771