



## 2015 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Hochfeiner Vintage-Rosé!

**Beschreibung:**

Pol Roger macht seinen Rosé nur in besten Jahren.

**Degustationsnotiz:**

Zartes Himbeer-Rosé mit kupferfarbenem Glanz, opulentes Bouquet mit viel Struktur, roter Beerenfrucht und verschiedenen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig, mit satter Frucht und feinem Rückgrat aus Säurefrische und sensationeller Frucht roter Johannisbeere. Lebendiges, nachhaltiges Finish, ein großartiger Rosé Champagner, der mit etwas Reife noch an Kraft und Opulenz zulegt und dann auch einen hervorragende Speisebegleiter auch zu Fleisch gibt.

**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

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Pol Roger
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0177515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Rosé

Vintage Brut  
Pol Roger

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