



## 2009 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:

Glänzendes Goldgelb, klarer und eleganter Duft mit Kirschfrucht, Bratapfel, Steinfrucht, Zimt und dezenten Briothenoten. Kräftiger Körper, aromatisch, reichhaltig, aber jederzeit balanciert und spannend. Schöne Mundfülle und Cremigkeit, strukturierter und lang am Gaumen anhaltender Champagner der Spitzenklasse aus einem großen Jahrgang. Noble, Art, kann sowohl solo als auch als Begleiter von Speisen überzeugen.

### 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>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	96 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0177309

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Vintage

Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	96 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren