



## 2015 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Limitierter Chardonnay von Pol Roger

### Beschreibung:

Die Trauben für diesen noblen Blanc de Blancs stammen aus den Grands Crus-Lagen der Côte des Blancs in Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Der nur in sehr begrenzten Mengen hergestellte Jahrgangs-Champagner reift mindestens 6 Jahre in den Kellern des Familienunternehmens und besitzt grosses Reifepotential!

### Degustationsnotiz:

Feines Goldgelb mit glänzendem Schimmer und sehr feiner Perlage. Im Duft mit getrockneten exotischen Früchten, Haselnüssen, gebuttertem Brioche und köstlicher Zitrusaromatik. Mit etwas Luft im Glas dann auch frischen Pfirsich, Aprikose und Zitruszesten zeigend. Ein fantastischer, komplexer und nachhaltiger Champagner aus Grand Cru Lagen, der einen einmaligen Spannungsbogen aus Jugendlichkeit und reichhaltiger Reife durch 6 Jahre Hefelager vereint und zu den Besten seiner Art gehört.

### Passt zu:

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

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Pol Roger
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0177415

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut  
Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20, Parker 93/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2030
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren