



## 2016 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Die Benchmark für Vintage-Champagner

### Beschreibung:

Pol Roger glänzt mit einem kleinen, hochfeinen Portfolio ausnahmslos exzellenter Champagner. Nur wenn der Jahrgang von hervorragender Güte ist, wird ein Vintage-Champagner hergestellt. Die Besonderheit ist ein hoher Pinot-Noir-Anteil. Dieser Vintage reift in den Gewölbekellern des Hauses in Epernay viele Jahre in der Flasche, ehe er in den Verkauf gelangt. Pol Rogers Vintage gilt als einer der besten Jahrgangs-Champagner.

### Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit lebendiger, feiner Perlage. Im Duft hochkomplex und weinintensiv, Cashewnüsse, Mandeln und kandierte Frucht, extrem gut ausbalanciert durch feine Mineralik mit floraler Würze. Am Gaumen zupackend und dicht, getoastetes Brioche, reichhaltige Frucht und Intensität bis ins lange Finale.

### 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 trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	Pinot Noir, Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	0177316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Brut Vintage

Pol Roger

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