



Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Prickelnde Finesse mit feinsten Perlage

Beschreibung:

Im Alter von nur 18 Jahren gründete Pol Roger 1849 sein Champagnerhaus, ohne über eigene Rebflächen und Weinkeller zu verfügen. Seitdem ist das Haus im kleinen Ort Epernay immer in Familienbesitz geblieben. Dass der legendäre britische Staatsmann Winston Churchill seine politischen Erfolge wie auch Niederlagen mit diesem Champagner begoss, hat viel zur Berühmtheit der Marke beigetragen. Enge Beziehungen pflegt man auch zum englischen Königshaus und darf sich mit der Auszeichnung «Hoflieferant» schmücken – zu sämtlichen Jubiläen wird Pol Roger kredenzt. Der Pol Roger Brut Réserve ist der beliebteste Champagner in unserem Sortiment.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten und gelben Pflaumen, dahinter warmes Baguette, weisse Mandeln und rote Kleeblüten. Mittlere Mousse, geschmeidiger Gaumenfluss mit weichem Extrakt und betörendem Lindenblütenhonig, Nektarine und Kamille sowie dezenter Muskatnuss und Zimtgebäckssüsse, nobel und finessenreich bis ins elegante Finale.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunftsland: | Frankreich |
| Region: | Champagne |
| Produzent: | Pol Roger |
| Bewertung(en): | Parker 92/100, Falstaff 92/100 |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Rebsorte(n): | 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier |
| Artikelnummer: | 01771-- |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Réserve

Pol Roger

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Frankreich |
| Bewertung(en): | Parker 92/100, Falstaff 92/100 |
| Rebsorte(n): | 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier |
| Trinkreife: | Jetzt trinkreif |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | in Stahltank |
| Alkoholgehalt: | 12.5 % |
| Service: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |