Champagne Brut Réserve

Pol Roger

Gehört zu den besten Bruts der Welt

Beschreibung:
Der «Champagner-Hoflieferant» des englischen Königshauses hatte bei seiner Gründung 1849 noch nichts Glamouröses an sich. Damals stieg der 18-jährige Pol Roger in die Champagnerproduktion ein, ohne über eigene Reben und Weinkeller zu verfügen. Bis heute werden die Flaschen von Hand gerüttelt, tief unter dem Boden in traditionellen Gewölbekellern.
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 Zimtgebäcksüsse, nobel und finessenreich bis ins elegante Finale.
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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Pol Roger
Bewertung(en):	Parker 92/100, Falstaff 92/100
Ausbau:	im 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:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch