



## Champagne Rich

Demi-sec, Pol Roger

Die Entdeckung – zum Apéro, oder zum Dessert

**Beschreibung:**

Die Cuvée Rich wird zu gleichen Teilen aus den drei Rebsorten der Champagne hergestellt. Der Pinot Noir verleiht ihm das Gerüst, den Körper und die Kraft, der Pinot Meunier steuert die Frische und die Vollmundigkeit bei. Der Chardonnay sorgt für aromatische Komplexität, Finesse und Eleganz.

**Degustationsnotiz:**

Helles Gelb. Verführerischer Duft nach reifen Quitten, eingelegten Aprikosen und Yasmin am Gaumen Mandarinenöl, Blütenhonig und Orangenesten, die Fruchtigkeit des Demi Sec betört und regt zugleich an. Feingliedriges Mousse alles in perfekter Balance, im Finale Renekloden und Zitronengras.

**Passt zu:**

Dieser Champagner passt perfekt zu Nachtisch und Süßspeisen wie beispielsweise Crème Brûlée. Auch zusammen mit nicht zu starkem Käse ergeben sich interessante Geschmackscompositionen.

**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 18/20
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	01783--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Rich

Demi-sec  
Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% 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