



2000 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Vintage zum Jubiläumspreis!

Beschreibung:

Pol Roger glänzt mit einem kleinen, hochfeinen Portfolio ausnahmslos exzellenter Champagner. Nur wenn der Jahrgang von ausgezeichneter Güte ist, wird auch ein Vintage herausgebracht. Er zeichnet sich durch einen hohen Pinot-Noir-Anteil aus und reifte 8 Jahre auf der Hefe in der Flasche im Keller des Hauses in Épernay.

Degustationsnotiz:

Dunkles Gelb. Duftiges Brioche, dazu gelber, reifer Herbstfrüchtekorb, Quitte und Mirabelle sowie etwas Akazienhonig, Cremiger Gaumen sehr schöne Fülle, reichhaltige Fruchtkonzentration und elegant zugleich, Williamsbirnen, frisches Moos, Grüteente, und reife Grapefruit, honigartiges Finale mit langem Abgang mit edler Salznote.

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

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Pol Roger
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Artikelnummer:	0177300

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 19/20, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren