



2008 Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut, Pol Roger

Eine Rarität aus Chardonnay

Beschreibung:

Die Trauben für diesen noblen Blanc de Blancs stammen aus den Grands Crus-Lagen der Côte des Blancs in Oiry, Chouilly, Cramant, Avize, Oger und Le Mesnil-sur-Oger. Der nur in sehr begrenzten Mengen hergestellte Jahrgangs-Champagner reift mindestens 6 Jahre in den Kellern des Familienunternehmens und besitzt grosses Reifepotential!

Degustationsnotiz:

Zartes Gelb. Leicht floraler Beginn, getrocknete Früchte und geröstete Mandeln, wundervoll cremig und zart im eleganten Gaumen, im Finale ein Anflug von Vanille und Brioche.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Pol Roger
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100
Ausbau:	im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0177408

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Blanc de Blancs

Vintage Brut
Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Falstaff 95/100, Parker 95/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	100% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren