



## 2009 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Vintage-Rosé mit geheimer Dosage

### Descrizione del vino:

Pol Roger macht seinen Rosé nur in besten Jahren.

### Nota di degustazione:

Glänzendes Goldgelb, klarer und eleganter Duft mit Kirschfrucht, Bratapfel, Steinfrucht, Zimt und dezenten Briochenoten. Kräftiger Körper, aromatisch, reichhaltig, aber jederzeit balanciert und spannend. Schöne Mundfülle und Cremigkeit, strukturierter und lang am Gaumen anhaltender Champagner der Spitzenklasse aus einem grossen Jahrgang.

### Abbinamenti:

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.

### Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Champagne
<b>Produttore:</b>	Pol Roger
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Vinificazione:</b>	im Stahltank
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0177509

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Champagne Rosé

Vintage Brut  
Pol Roger

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	65% Pinot Noir, 35% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	im Stahltank
<b>Gradazione alcolica:</b>	12.5 %
<b>Servizio:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren