



2008 Champagne Rosé

Vintage Brut, Pol Roger

Rare Rosé-Spezialität für die besonderen Momente!

Descrizione del vino:

Pol Roger macht seinen Rosé nur in besten Jahren.

Nota di degustazione:

Zartes Himbeer-Rosé mit kupferfarbenem Glanz, opulentes Bouquet mit viel Struktur, roter Beerenfrucht und verschiedenen Gewürzen. Am Gaumen kraftvoll, vollmundig, mit satter Frucht und feinem Rückgrat aus Säurefrische und sensationeller Frucht roter Johannisbeere. Lebendiges, nachhaltiges Finish, ein großartiger Rosé Champagner, der mit etwas Reife noch an Kraft und Opulenz zulegt und dann auch einen hervorragende Speisebegleiter auch zu Fleisch gibt.

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

| | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| Paese d'origine: | Francia |
| Regione: | Champagne |
| Produttore: | Pol Roger |
| Valutazioni: | Falstaff 94/100, Score 19.5/20 |
| Vinificazione: | im Stahltank |
| Viticultura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Varietà d'uva: | 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay |
| Numero di articolo: | 0177508 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Rosé

Vintage Brut
Pol Roger

| | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| Origine: | Francia |
| Valutazioni: | Falstaff 94/100, Score 19.5/20 |
| Varietà d'uva: | 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay |
| Maturità: | Jetzt trinkreif |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | im Stahltank |
| Gradazione alcolica: | 12.5 % |
| Servizio: | Gekühlt bei 6-10 Grad servieren |