



2004 Champagne Brut Vintage

Extra Cuvée de Réserve, Pol Roger

Prickelnde limitierte Rarität

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

Gelb mit grüngoldenen Reflexen. Bezauberndes Parfüm frischem Hefezopf und gelben Wiesenblumen, Honig, Birnenbrot und Quitte, dahinter weisser Pfeffer, Eisenkraut und Zitronengras. Fein perlendes Mousse mit perfekt fliessender Textur am Gaumen. Weisse Mandeln und Karambole im feingliedrigen Finale, mit Anklängen an Physalis mit edler Bitterness endend.

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, Riesengarnelen, 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 19/20
Vinificazione:	in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2022
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Numero di articolo:	0177304

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Extra Cuvée de Réserve
Pol Roger

Origine:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Maturità:	Jetzt bis 2022
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren