

DRINKS.

Pol Roger Champagne Brut Réserve 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	407791
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Champagne Pol Roger, 1 Rue Winston Churchill, 51200 Epernay, France
Marke	Pol Roger
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Jahre
Degustationsnotiz	offenbart Noten von grünen Äpfeln, Birnen, Pfirsichen, Brioche, Vanillecreme, Butterkeksen, gerösteten Mandeln, Zitronenschalen, Hefe, Akazienhonig, Mineralien und weissen Blüten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir und 33% Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Ja
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Der Brut Réserve Champagne von Pol Roger ist eine Cuvée aus gleichen Anteilen Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben werden von 30 verschiedenen Weinbaugebieten in der Region bezogen, die im Besitz des Hauses oder im Besitz diverser Partnerbetriebe sind. Der Champagner besitzt keine Jahresangabe, da er vor der Flaschengärung aus Weinen unterschiedlicher Jahrgänge verschnitten wird, um eine konsistente Qualität zu erzielen. Genau genommen machen die Reserve-Weine im finalen Blend 25% aus. Die Flaschenreifung im Keller dauert vier Jahre an. Um das hierbei entstandene Hefedepot aus der Flasche zu entfernen, wird bei Pol Roger noch traditionell von Hand gerüttelt. Dieser Vorgang wird in der Schaumwein-Industrie immer seltener, da mittlerweile viele Betriebe auf das maschinengesteuerte Rütteln setzen. Laut Hersteller ist der Brut Réserve der passende Schaumwein «für alle Situationen»: Er offenbart eine Mischung aus Struktur und Kraft (Pinot Noir), Frische und Fruchtigkeit (Pinot Meunier) sowie Finesse und Eleganz (Chardonnay).