

DRINKS.

Pommery Brut Royal Champagner 20cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	409658
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	20cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marke	Pommery
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3 Jahre
Degustationsnotiz	lebendiger Duft nach Hefezopf, weissen Blüten und reifem Steinobst. Am Gaumen mit delikater Säure, feiner Würze und ausgeprägter Mineralität.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 33% Chardonnay, 33% Pinot Noir und 33% Pinot Meunier
Ehrungen	Mundus Vini Meininger Awards 2019: GoldBerlin Wein Trophy 2019: Gold
Etikette	farbig, klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro

Beschreibung

Mit der Präsentation des ersten trocken vinifizierten Champagners revolutionierte Madame Pommery im Jahr 1874 die Champagner-Welt. Heute ist die Cuvée Brut ein fester Bestandteil des Sortiments und wird in den exklusivsten Restaurants weltweit ausgeschenkt. Das Traubengut wird von bis zu 40 ausgewählten Lagen bezogen, die u.a. als Grand Cru oder Premier Cru klassifiziert sind (z.B. Montagne de Reims, Côte des Blancs). Zur Vollendung kommt der Champagner durch die dreijährige Reifezeit in den berühmten Kreidekellern von Reims, die in 120 Stollen unterteilt sind und mehr als 25 Millionen Flaschen beherbergen. Die Tatsache, dass sich Pommerys Keller rund 30 Meter unter der Erdoberfläche befindet, sorgt für eine gleichmässige Temperatur das ganze Jahr über. Der Brut Royal wird bevorzugt zum Aperitif ausgeschenkt, etwa begleitend zu Fingerfood und diversen "Startern".

Qualität ist bei Pommery oberstes Gebot. Der amtierende Kellermeister Thierry Gasco versteht sein Handwerk - er steuert die Assemblage, also die Zusammenstellung der Traubensorten und Lagen. Er wählt aus getrennt voneinander vinifizierten Grundweinen die besten aus, um die Cuvée zu kreieren. Doch erst durch die zweite Fermentation in der Flasche erhält der Champagner die charakteristische Kohlensäure. Die Hefe wird am Schluss in einem aufwändigen Verfahren aus der Flasche entfernt und die bei diesem Prozess verloren gegangene Flüssigkeit mit der sogenannten Dosage ersetzt.