

# DRINKS.

## Pommery Brut Apanage Champagner 37.5cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	409659
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	37.5cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marke	Pommery
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Alter	3-4 Jahre
Degustationsnotiz	in der Nase und am Gaumen präsentieren sich cremige, fast butterartige Aromen, rosa Grapefruit, Haselnüsse, Aprikosen, Vanille sowie ein Hauch von Tabak und Toast.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus 42% Chardonnay, 33% Pinot Noir und 25% Pinot Meunier
Etikette	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. Im Gegensatz zum klassischen Champagner besitzt der Brut Apanage einen höheren Chardonnay-Anteil, wobei das Traubengut von zwölf ausgewählten Grand-Cru-Lagen bezogen wird. Zur Vollendung kommt der prestigiose Champagner durch die drei- bis vierjährige 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 Apanage wird bevorzugt zum Aperitif ausgeschenkt, um den Übergang zum ersten Gericht zu begleiten.

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.