

DRINKS.

Pommery Cuvée Louise Brut Nature Champagner 2004 75cl mit Geschenkbox



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500347
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marke	Pommery
Typ	Champagne
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase intensive Aromen von Zitronenschalen und weissen Blüten mit Anklängen von Fruchtnoten. Am Gaumen verstärken sich die Aromen der Nase. Langer Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Pinot Noir & Chardonnay
Verpackung	mit Umverpackung
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2004
Passend zu	Apéro

Beschreibung

Inmitten der Stadt Reims eröffnet Madame Pommery im Juli die Domaine Pommery, mit der Vision einen neuartigen Champagner-Stil zu kreieren. Das Projekt begann damit, dass die Witwe römische Stollen in den Kreidenböden Reims zu Reifekellern ausbauen liess. Markant ist dabei die englisch inspirierte Architektur der Domaine, verziert mit Ornamenten, Türmen, Zinnen und dem unverwechselbaren blau-grauen Verputz. So wohl auf dem Gut selber wie auch rund um Reims liess sie zahlreiche Rebberge anbauen, mit dem Wissen, dass diese der ausschlaggebende Faktor sein werden für die Qualität ihrer Weine. Mit der Präsentation des ersten trocken vinifizierten Champagners 1874 revolutionierte Madame Pommery die Champagner Welt. Heute ist der Brut ein fester Begriff wenn es um die Auswahl der richtigen Champagner geht.

Qualität ist bei Pommery seit der Gründung oberstes Gebot. Dabei spielt Nachhaltigkeit und der naturnahe Anbau eine grosse Rolle in dem AOC geschützten Gebiet Champagne. Seit 2014 ist das Haus Pommery mit den Umweltlabels "Viticulture Durable en Champagne" und "Haute Valeur Environnementale" zertifiziert. Worauf man sehr stolz ist. Der amtierende Chef de Cave, Clément Pierlot versteht sein Handwerk. Er steuert die Assemblage, also die Zusammenstellung der Traubensorten und Lagen. Er wählt aus verschiedenen, getrennt voneinander vinifizierten Grundweinen die besten, unter deren Einbezug von Aroma und Jahrgang aus, um die Assemblagen zu kreieren. Die erste Fermentation finden in den dunklen Kreidekellern statt, danach folgt jedes Jahr um den 15. Oktober herum die alkoholische Gärung. Die Tatsache dass sich die Keller rund 30 Meter unter der Erdoberfläche befinden, sorgt für eine gleichmässige Temperatur das ganze Jahr über. Erst durch die zweite Fermentation in der Flasche mit der Zugabe von Hefe erhält der Champagner die charakteristische Kohlensäure. Die Hefe wird am Schluss in einem aufwändigen Verfahren aus der Flasche entfernt.