

DRINKS.

Pommery Royal Brut Rosé Champagner 37.5cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500610
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
Degustationsnotiz	Im Glas ein helles Altrosa mit orangefarbenen Reflexen. Am Gaumen fruchtig und wunderbar ausgewogen, nicht zu süß und nicht zu herb. Mit Aromen von Himbeeren, Waldbeeren und Johannisbeeren, im Abgang ist ein Hauch von Zitrus zu erkennen.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus gleichen Teilen Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier
Ehrungen	Im Jahr 2009: Wine Spectator 89/100 Punkten, Guide Phaneuf - **** Exzellent, Guide Gilbert & Gaillard 87/100 Punkten. Im Jahr 2008: Buying Guide International Wine Cellar



90/100 Punkten, Wine Spectator 88/100 Punkten, Wine News Buying Guide 93/100 Punkten.Im Jahr 2007: The Wine News 93/100 Punkten, Wine Enthusiast 1st Edition 89/100 Punkten.Im Jahr 2006: Wine Enthusiast 89/100 Punkten, DN Norway 90/100 Punkten.Im Jahr 2005: International Wine Challenge Gütesiegel, Gault Millau 86/100 Punkten, Bettane & Dessaune 7,0/10 Punkten, Wine Spectator 89/100 Punkten.

Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Dessert, Fisch & Meeresfrüchte, Gemüse, Weisses Fleisch

Beschreibung

In Mitten 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 blaugrauen 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. Der Royal Brut Rosé besteht aus gleichen Anteilen von Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier Trauben. Die Assemblage setzt sich aus ca. 30 Weinen zusammen, die sich durch Rebsorten, Jahrgang und Lage unterscheiden