

DRINKS.

Pommery Cuvée Louise Millésime 2005 Champagner 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	700889
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marke	Pommery
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	duftet nach frischem Hefengebäck, Blumen und würzigen Pflaumen. Der lebhaft-intensive Geschmack mit langem Nachklang erinnert an Nussbutter, Hefe und Marzipan.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	aus Chardonnay und Pinot Noir
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Nein



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	6-10 Grad
Jahrgang	2005
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

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 des Hauses verwendet man für den Louise Millésime Grundweine aus ein- und demselben Jahrgang. Dies ist nur in herausragenden Jahren möglich, weshalb die prestigieuse Cuvée in unregelmässigen Abständen angeboten wird. Zur Vollendung kommt der Champagner durch die langwährende 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 befinden, sorgt für eine gleichmässige Temperatur das ganze Jahr über. Der Louise Millésime kann solo getrunken werden, oder begleitend zu Meeresfrüchten oder Trüffeln.