

DRINKS.

Pommery Apanage Blanc de Blancs Champagner 150cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802881
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	150cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marke	Pommery
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase florale Aromen von Jasmin, Akazien und Lindenblüten mit Anklängen fruchtiger Zitronenaromen sowie cremigem Frangipani. Am Gaumen kombinieren sich Zitrusaromen mit Fruchtnoten frischer Äpfel elegant. Im langen Abgang harmonisch mit Noten gelber Pomelo.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	100 % Chardonnay
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Nein
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte

Beschreibung

Inmitten der Stadt Reims eröffnete Madame Pommery im Juli 1858 die Domaine Pommery mit der Vision, einen neuartigen Champagner-Stil zu kreieren. Das Projekt begann damit, dass die Witwe Kreidestollen graben und zu Reifekellern ausbauen liess. Sowohl auf dem Gut selber, wie auch rund um Reims, wurden zahlreiche Rebberge mit dem Wissen angebaut, dass ihr Terrain der ausschlaggebende Faktor für die Qualität ihrer Weine sein wird. Als Madame Pommery den ersten trocken vinifizierten Champagner 1874 präsentierte, revolutionierte sie die Champagner-Welt. Damals war Champagner traditionell lieblich. Damals wie heute ist bei Pommery Qualität oberstes Gebot. Nachhaltigkeit und der naturnahe Anbau spielen 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. Im Pommery Blanc de Blancs Brut Apanage sorgt der 100 Prozentige Chardonnay-Anteil für seinen Ruf als Prestige-Champagner, für den ohnehin nur Trauben aus Grand-Cru-Lagen verwendet werden. Während seiner langen Reifezeit in den Kreidekellern kann sich sein Aroma weisser Früchte perfekt entwickeln.