DRINKS.

Pommery Cuvée 150 Blanc de Blancs Champagner 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	802882
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
Alter	6 Jahre
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen getoasteter Brioche mit Anklängen von Lindenblüten und Weissdorn sowie Zitrusnoten und kandiertem Ingwer. Am Gaumen zart und seidig ausgeglichen mit mineralischen Noten. Im Abgang mit Honig- und Salznoten.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	mit hohem Chardonnay-Anteil, 6 Jahre in den Kreidekellern der Domaine ausgebaut
Etikette	farbig
Bio	Keine Angaben

Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Apéro, Fisch & Meeresfrüchte, Geflügel

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 Brut 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. Das Jahr 2024 markiert den 150. Geburtstag des Brut Champagners aus dem Hause Pommery, sodass ihm entsprechend mit dem Cuvée 150 besondere Ehre erwiesen werden soll. Es handelt sich hierbei um einen Blanc de Blancs mit einem höheren Chardonnay-Anteil, um ihm seine Eleganz zu verleihen. Das verwendete Traubengut wurde sehr sorgfältig von den vier besten Terroirs ausgewählt: Côte des Blancs: Chouilly, Cramant, Avize, Oger - Grande Vallée de la Marne: Dizy - Montagne de Reims: Trépail, Villers-Marmery, Verzy, Verzenay - Clos Pompadour: Reims. Als Hommage an die Reinheit des ersten Bruts, wurde der Cuvée 150 in eine weisse Flasche abgefüllt, nachdem er 6 Jahre in den Kreidekellern reifte. Dank seiner Zitrusaromen mit mineralischen Anklängen eignet er sich ausgezeichnet zu Goldbrassen-Sashimi, gegrillten Jakobsmuscheln oder gar Geflügelbrust mit Limettensauce.