

Weinzentrale

EBERLE

Pommery Brut Royal - Pommery

Art.-Nr: 05502



Beschreibung:

Klare und intensive Fruchtaromeneröffnen sich dem Geniesser. Dazu dezente Noten, die an Croissant und Brioche erinnern. Harmonisch, frisch und spritzig. Mit lebendigem und natürlichem Charme. Feine Perlage.

Hersteller:

Ein Haus mit legendärem Ruf. Madame Pommery übernahm 1858 das Geschäft ihres verstorbenen Mannes und führte es zu Erfolg und Ruhm. 120 alte Kreidestollen aus der gallo-romanischen Zeit wurden durch 18 Kilometer lange Gänge 30 Meter unterirdisch miteinander verbunden. Heute im Besitz von Vranken-Pommery.

Anbau:

Die Trauben stammen aus 40 verschiedenen Lagen der Champagne. Das Klima ist ein Wechsel von atlantischer Milde und kontinentaler Strenge. Ausschließlich Handlese.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 8-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AOP	Restsüße 11,5	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalkhaltige Böden	Trinkfenster 2022-2025	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu

