

Weinzentrale

EBERLE

Pol Roger Réserve Brut - Pol Roger

Art.-Nr: 05562



Beschreibung:

Leuchtendes Goldgelb mit grünem Schimmer. Reiches Bouquet nach Akazienhonig, reifen Quitten, gelben Pflaumen und Mandeln. Sehr feines Mousseux. Sehr geschmeidig. Ein exzellenter Champagner mit Frische, Komplexität, Balance und Noblesse. Der Klassiker des Hauses.

Hersteller:

Pol Roger befindet sich seit der Gründung im Jahre 1849 in Familienbesitz. Das Haus ist für seine exzellenten Qualitäten berühmt.

Anbau:

Der Chardonnay stammt aus Epernay und einigen der besten Crus der Côte des Blancs. Der Pinot Noir von einigen der besten Crus der Montagne de Reims. Der Pinot Meunier aus dem Vallée de la Marne und aus dem Bereich Epernay. Handlese und Selektion.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier	Region Champagne	Alkoholgehalt 12,5 % Vol.	Trinktemperatur 6-10 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe AC	Restsüße 11	Ausbau Edelstahl
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Boden aus Belemniten-Kreide und kalkhaltige Böden mit Lehm vermischt.	Trinkfenster 2022-2027	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität




Mineralität



Säure




Passt zu

 Helles Fleisch

 Fisch

 Haute Cuisine

 Meeresfrüchte

 Aperitif