



## Champagne Pure

Extra Brut, Pol Roger

Der Champagner für echte Geniesser, die das pure Terroir im Glas haben wollen

### **Beschreibung:**

Der Champagner aus dem Hause Pol Roger ist für echte Geniesser, die das pure Terroir im Glas haben wollen. Mindestens 48 Monate wird er auf der Hefe verfeinert. Er glänzt durch den authentischen Ausdruck seiner Herkunft mit nur geringer Dosage (Süsse), ist aber trotzdem angenehm cremig, mundfüllend und sehr harmonisch. Eignet sich besonders gut zu Hummer und Seefischen.

### **Degustationsnotiz:**

Gelb mit goldenen Reflexen. Reife Birnen und Brioche, zarte Honignuancen und Mandeln. Cremige Perlage im angenehm reifern Gaumen.

### **Passt zu:**

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

### **Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Champagne
<b>Produzent:</b>	Pol Roger
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	02026--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Champagne Pure

Extra Brut  
Pol Roger

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Parker 93/100, Wine Spectator 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	33% Pinot Noir, 33% Pinot Meunier, 33% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren