



2002 Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Der Jahrgangs-Champagner von Pol Roger

Beschreibung:

Pol Roger glänzt mit einem kleinen, hochfeinen Portfolio ausnahmslos exzellenter Champagner. Nur wenn der Jahrgang von ausgezeichneter Güte ist, wird auch ein Vintage herausgebracht. Er zeichnet sich durch einen hohen Pinot-Noir-Anteil aus und reifte 8 Jahre auf der Hefe in der Flasche im Keller des Hauses in Épernay.

Degustationsnotiz:

Gelb mit grüngoldenen Reflexen. Bezauberndes Parfüm nach gelben Wiesenblumen, Honig, warmer Hefezopf und Quitte, dahinter weisser Pfeffer, gelbe Rosen und getrocknete Aprikosen. Fein perlende Mousse mit perfekt fliessender Textur am Gaumen. Weisse Mandeln und Karambole im feingliedrigen Finale, mit Anklängen an Vanillepudding und Physalis endend.

Passt zu:

Geniessen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:

Frankreich

Region:

Champagne

Produzent:

Pol Roger

Bewertung(en):

Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100

Ausbau:

96 Monate im Stahltank

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

12.5 %

Trinkreife:

Jetzt trinkreif

Rebsorte(n):

60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Artikelnummer:

0177302

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Brut Vintage

Pol Roger

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Stephen Tanzer 96/100, Allen Meadows 92/100, J. Halliday 96/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	60% Pinot Noir, 40% Chardonnay
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	96 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren