

# DRINKS.

## Pol Roger Champagne Brut Réserve 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

|                     |   |
|---------------------|---|
| Artikelnummer       | 407791  |
| Alkoholgehalt       | 12.5%   |
| Flascheninhalt      | 75cl  |
| Herkunftsland       | Frankreich  |
| Region              | Champagne   |
| Abfüller            | Champagne Pol Roger, 1 Rue<br>Winston Churchill, 51200<br>Epernay, France   |
| Marke               | Pol Roger   |
| Typ                 | Champagner  |
| Allergene           | enthält Sulfite   |
| Alter               | 4 Jahre   |
| Degustationsnotiz   | offenbart Noten von grünen<br>Äpfeln, Birnen, Pfirsichen,<br>Brioche, Vanillecreme,<br>Butterkeksen, gerösteten<br>Mandeln, Zitronenschalen,<br>Hefe, Akazienhonig, Mineralien<br>und weissen Blüten. |
| Verkehrsbezeichnung | Champagner  |
| Details             | aus 33% Chardonnay, 33%<br>Pinot Noir und 33% Pinot<br>Meunier  |
| Etikette            | klassisch   |
| Bio                 | Keine Angaben   |
| Vegan               | Ja  |
| Kosher              | Keine Angaben   |



|                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| Verschluss      | Korken                       |
| Tannin          | Nein                         |
| Trinktemperatur | 6-10 Grad                    |
| Jahrgang        | Keine Angaben                |
| Passend zu      | Apéro, Fisch & Meeresfrüchte |

## **Beschreibung**

Der Brut Réserve Champagne von Pol Roger ist eine Cuvée aus gleichen Anteilen Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Die Trauben werden von 30 verschiedenen Weinbaugebieten in der Region bezogen, die im Besitz des Hauses oder im Besitz diverser Partnerbetriebe sind. Der Champagner besitzt keine Jahresangabe, da er vor der Flaschengärung aus Weinen unterschiedlicher Jahrgänge verschnitten wird, um eine konsistente Qualität zu erzielen. Genau genommen machen die Reserve-Weine im finalen Blend 25% aus. Die Flaschenreifung im Keller dauert vier Jahre an. Um das hierbei entstandene Hefedepot aus der Flasche zu entfernen, wird bei Pol Roger noch traditionell von Hand gerüttelt. Dieser Vorgang wird in der Schaumwein-Industrie immer seltener, da mittlerweile viele Betriebe auf das maschinengesteuerte Rütteln setzen. Laut Hersteller ist der Brut Réserve der passende Schaumwein «für alle Situationen»: Er offenbart eine Mischung aus Struktur und Kraft (Pinot Noir), Frische und Fruchtigkeit (Pinot Meunier) sowie Finesse und Eleganz (Chardonnay).