

DRINKS.

Pommery Rosé Apanage Brut Champagner 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	408483
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, Frankreich
Marke	Pommery
Typ	Champagner
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase Aromen von Johannisbeeren, Himbeeren und Waldbeeren. Am Gaumen ausgewogen bestätigen sich die Aromen der Nase. Frischer, langer Nachklang.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Keine Angaben
Trinktemperatur	8-10 Grad
Passend zu	Apéro

Beschreibung

Inmitten der Stadt Reims eröffnete Madame Pommery im Juli 1858 die Domaine Pommery mit der Vision, einen neuartigen Champagner-Stil zu kreieren. Das Projekt begann damit, dass die Witwe Kreidestollen graben und zu Reifekellern ausbauen liess. Sowohl auf dem Gut selber, wie auch rund um Reims, wurden zahlreiche Rebberge mit dem Wissen angebaut, dass ihr Terrain der ausschlaggebende Faktor für die Qualität ihrer Weine sein wird. Als Madame Pommery den ersten trocken vinifizierten Champagner 1874 präsentierte, revolutionierte sie die Champagner-Welt. Damals war Champagner traditionell lieblich. Damals wie heute ist bei Pommery Qualität oberstes Gebot. Nachhaltigkeit und der naturnahe Anbau spielen eine grosse Rolle in dem AOC geschützten Gebiet Champagne. Seit 2014 ist das Haus Pommery mit den Umweltlabels "Viticulture Durable en Champagne" und "Haute Valeur Environnementale" zertifiziert. Im Pommery Rosé Brut Apanage sorgt der hohe Chardonnay-Anteil für seinen Ruf als Prestige-Champagner, für den ohnehin nur Trauben aus Grand-Cru-Lagen verwendet werden. Hinzu kommen noch Pinot Noir und Pinot Meunier Während seiner langen Reifezeit in den Kreidekellern kann sich sein komplexes Beerenaroma perfekt entwickeln.