

DRINKS.

Pommery Apanage Blanc de Noirs Champagner 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	500345
Alkoholgehalt	12.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Frankreich
Region	Champagne
Abfüller	Vranken Pommery Domaine, 5 Place du Général Gouraud, 51100 Reims, France
Marke	Pommery
Typ	Champagner
Allergene	Enthält Sulfite
Degustationsnotiz	In der Nase fruchtiges Bouquet von reifem Gartenobst wie Quitten und Äpfeln mit Kräuternoten. Am Gaumen entfalten sich rote Fruchtnoten mit Birnenaromen sowie würzige Anklänge. Langer und herzhafter Abgang.
Verkehrsbezeichnung	Champagner
Details	70 % Pinot Noir, 30 % Pinot Meunier
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	8-10 Grad
Jahrgang	Keine Angaben
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 Blanc de Noirs Brut Apanage kommen ausschliesslich schwarze Trauben aus Grand-Cru-Lagen zum Einsatz. Während seiner langen Reifezeit in den Kreidekellern kann sich sein Aroma roter Früchte mit Würznoten perfekt entwickeln.