



Pol Roger Champagne Brut Reserve

Art. Nr.: 22208

Hersteller: Pol Roger, Epernay

Land: Frankreich

Region (Betriebssitz): Champagne

Gebiet (Betriebssitz): Champagne

Rebsorte: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

Alkoholgehalt: 12,5 %

Reife: bis 2035

Kategorie: Schaumwein

Stilistik: Schaumwein

Süße: Brut

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 90

Speiseempfehlung:

Krustentiere / Muscheln: Geschmort/Gedünstet

Käse: Weichkäse

Dessert: Milchdessert

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 63.80

Verkostnotiz

Leuchtendes Goldgelb mit grünen Reflexen, schnell aufsteigende Perlen, frisch in der Nase, gelbes Steinobst, Zitrusfrüchte und weiße Blüten, leichte Süße, lebendig am Gaumen, Apfel- und Zitrusaroma, etwas Honig und Kamille, leichte Zimtnote, sehr geschmeidig, sehr harmonisch, cremiges Finale.