



## 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 %

**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.