

Pol Roger Brut Réserve

CHF 59.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
AN 727375–

Vinifikation
klassische Flaschengärung.

Degustationsnotiz Gaumen
Prickelndes Mousse, geschmeidiger Körper mit weichem Extrakt und betörenden Noten nach Lindenblüten, Nektarine und Kamille sowie Muskatnuss und Zimtgebäc, finessenreich bis ins elegante Finale.

Passt zu
Natürlich wunderbar zum Apéro, aber wegen der Frische und präsenten Perlage auch zu Meeresfrüchten und leichten Fischgerichten perfekt.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Produzent
Pol Roger befindet sich seit der Gründung im Jahre 1849 in Familienbesitz. Das ist in der Champagne keine Selbstverständlichkeit mehr. Oft herrschen grosse Konzerne über berühmte Champagnerhäuser. Nicht so bei Pol Roger. Bei diesem historischen Champagnerhaus sind grosse Champagner noch Sache der Familie.

Bis zu seinem Tod 1899 hatte der Gründer Pol Roger das Haus zu einem geachteten Champagnererzeuger gemacht. Fortan übernehmen seine beiden Söhne Maurice und Georges das Ruder. Um die Leistungen ihres Vaters zu würdigen, geben sie dem Champagnerhaus dessen Namen. In den 1950er Jahren stiegen die Söhne Jean und Jacques in das Unternehmen ein, 1963 kam Christian Pol-Roger hinzu.



VALENTIN WINE

Pol Roger Brut Réserve

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.