

POL ROGER
Vintage
Brut AC



Jahrgang:	2012
Inhalt:	150 cl
Produzent:	Pol Roger
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder), Chardonnay (Morillon)
Alkoholgehalt:	12.50% Vol.
Dosage	7 g/l
Ausschenktemperatur:	8-11°
Bewertung:	Parker 94+, Galloni 92, Richard Juhling 93

Komponiert aus 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay. Die Trauben stammen von 20 verschiedenen Premier- und Grand Cru Lagen der Montagne de Reims und der Côte des Blancs. Ausgebaut wird der Grundwein imahltank, getrennt nach Traubensorte und Lagen. Degorgiert nach sieben Jahren Hefelager auf der Flasche. Im Bouquet präsentieren sich Aromen von gelbem Pfirsich, Aprikosen Kompott, Zitrusöl und saftiger Birne, würzig umrahmt mit Noten nach Hefegebäck, frischem Apfelkuchen und Blütenhonig, dazu ein zart rauchiger Touch. Am Gaumen vielschichtig, mit einladendem Schmelz, saftiger Frucht, schöner Extrakt Süsse und feinem Säure Nerv.