



Reserve Brut Champagne AOC in GePa

Expertise

Jahrgang:

Alkoholgehalt: 12.50 % Vol.

Restzucker: 10.00 g/l

Säure: 6.40 g/l

Geschmack: Brut

Anbaugebiet: Champagne

Rebsorten: Pino Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Weingut

Mitte des 19. Jahrhunderts vom gleichnamigen Anwalt und Weinhändler Pol Roger in Ay ins Leben gerufen und 1951 nach Epernay umgezogen, befindet sich das Haus als eines der sehr wenigen noch heute in Familienbesitz.

Zunächst begann Pol Roger als Négociant, doch war er schnell davon überzeugt eigenen Champagner produzieren zu wollen, der vor allem auf den britischen Exportmarkt abzielt.

1899 starb Pol Roger. Er hinterließ bereits zu dieser Zeit einen Betrieb von weltweitem Renommee. Besonders an den Königshöfen schenkten sich die Prinzen und Fürsten die Pol Roger-Weine ein. Ein großer Liebhaber war Winston Churchill, der mit Odette Roger (Ehefrau von Jacques Roger, 3. Generation) befreundete war und dem das Haus eine eigene Cuvée widmete.

Heute, mittlerweile in fünfter Generation bewirtschaftet der Betrieb um Kellermeister Dominique Petit 92 Hektar und arbeitet zudem eng mit einigen Weinbauern der Region zusammen.

Ausbau

Edelstahltank

Sensorik

Birne, Mango, Jasminblüten, am Gaumen lang und intensiv, Vanillearomen Brioche, feinste Perlage, sehr guter Champagner

Passt gut zu

Aperitif, Meeresfrüchte, Fisch

Lagerfähig

5 Jahre

Tipp

Es duftet kräftig nach Fruchtaromen von gelben Steinobst, Jasminblüten und etwas Vanille. Am Gaumen frisch, druckvoll und sehr harmonisch in der Struktur, die im leicht cremigen Finale ihren Höhepunkt hat.