



ZWEIFEL

1898



PALMER RÉSERVE BRUT

AOC Champagne
Champagne Palmer & Co.

N Nettopreis

Château Palmer wurde 1947 gegründet. Durch geschickte Zukäufe ist das Haus kontinuierlich gewachsen, bis in den 80er Jahren die magische Grenze von einer Million produzierter Flaschen überschritten werden konnte. Der grosse Stolz von Palmer sind die klug verteilten Rebberge, ein Mosaik von 40 verschiedenen Lagen, das insgesamt eine Fläche von 415 Ha erreicht, 200 davon in privilegierten Premier- und Grand-Cru-Lagen. Diese Vielfalt ermöglicht es, bei der Assemblage aus dem Vollen zu schöpfen. Ziel ist immer eine perfekte Harmonie zwischen Chardonnay und den Pinots und eine bezaubernde Eleganz.

Herkunft

ausgezeichnete Premier und Grand Cru Lagen der Champagne

Traubensorten

50% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Vinifikation

Klassische Flaschengärung, 4 Jahre auf der Hefe gelagert, (Magnum 6 Jahre)

Degustationsnotizen

Zitrus, Birne, Aprikose und subtile Anklänge von Haselnuss. Frisch, mit bemerkenswerter Fülle - ein Muster an Harmonie, Eleganz und Finesse.

Geniessen zu

Apéro, Fischgerichten, besonderen Momenten

Zweifel 1898 AG

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch