



ZWEIFEL

1898



CHAMPAGNE PALMER & CO. ROSÉ RÉSERVE

AOC Champagne
Champagne Palmer & Co.

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

Renommierter Premier und Grand Cru Lagen der Champagne.

Traubensorten

45% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 15% Pinot Meunier

Vinifikation

klassische Flaschengärung, 3 Jahre auf der Hefe gereift, mit Rotwein aus einer seit über 35 Jahren bestehenden Solera

Degustationsnotizen

intensiv, fruchtige Eleganz, frisch und lebhaft

Geniessen zu

zum Apéro, Krustentieren oder Fisch, aber auch zum Dessert mit Beeren hervorragend
