



ZWEIFEL

1898



CHAMPAGNE POMMERY CUVÉE LOUISE

Champagne AOC
Pommery
1998

Pommery, das ist vor allem die Geschichte von «Madame Pommery», die 1860 nach dem Tod ihres Gatten sowie des Rückzugs von dessen Geschäftspartner ganz alleine für die Geschicke des Unternehmens verantwortlich war. Sie führte viele grundlegende Änderungen ein. 1874 brachte sie den ersten echten «Brut» auf den Markt. Mit diesem Champagner, der nur eine sehr geringe Dosage hatte, eroberte sie England. Der Beginn einer Erfolgsgeschichte! Pommery bewirtschaftet heute rund 230 Hektar Weinberge und besitzt einen grandiosen 18 km langen Kreidekeller aus galloromanischer Zeit.

Herkunft

Champagne, Frankreich

Traubensorten

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Vinifikation

Méthode champenoise

Degustationsnotizen

Lebhaft und intensiv mit Aromen von Nussbutter, Hefe und Marzipan. Der lange Nachklang präsentiert sich finessenreich, geradlinig und überaus elegant.

Geniessen zu

Aperitif, festliche Empfänge, Sushi, Raubfisch, Fisch und Meeresfrüchten
