

CHAMPAGNE POMMERY BLANC DE BLANCS

Brut, Blanc de Blancs, Champagne AC

FRANKREICH 1

DIE REGION

Die **Champagne** zählt zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt. Seine nördliche Lage versetzt die Region in die Lage, Schaumweine auf Weltklasse-Niveau herzustellen. Das Klima ist sehr kühl, so dass die Trauben hier eine frische und lebhaft Säure bei sehr moderatem Alkoholgehalt ausbilden können. Der endgültige Alkoholgehalt von ca. 12 bis 12,5 Volumenprozent wird erst durch die 2. Gärung erreicht. Die Champagne war es auch, die die Flaschengärung für die Herstellung schäumender Weine entdeckt und entwickelt hat, die unter dem Namen »Méthode Champenoise« weltberühmt und vielfach nachgeahmt wurde. Allerdings ist dieser Name heute geschützt. Zugelassen für die Erzeugung von Champagner sind Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Ihren spezifischen Charakter erhalten sie durch die stark kalkhaltigen Böden der Champagne, die in ihren unterschiedlichen Zusammensetzungen bestimmen, welcher Rebsorte lokal der Vorrang gewährt wird.



Clément Pierlot,
der Önooge und 10. Kellermeister

DER ERZEUGER

Champagne Pommery ist eines der bedeutendsten Champagnerhäuser überhaupt, um das sich Sagen und Legenden ranken. Fest steht auf jeden Fall, dass das 1836 von Narcisse Greno übernommene Haus ab 1858 von seiner Witwe Louise Pommery geführt wurde. Louise Pommery war somit eine der ersten Frauen, die in der französischen Weinwelt eine Führungsposition übernahm. Sie legte auch den Grundstein für den rasanten Aufstieg des Hauses. Unter der Regie von Louise Pommery wurden die Kreidekeller, in denen die Champagner ruhen und reifen, drastisch erweitert. Heute haben sie eine Länge von sagenhaften 18 Kilometern. Als sie Ende des 19. Jahrhunderts – zu einer Zeit, in der Champagner eher lieblich bis süß getrunken wurde – mit dem »Brut« den ersten trockenen Champagner auf den Markt brachte, wurde die innovative Unternehmerin zunächst belächelt. Heute ist der Brut ganz eindeutig der gefragteste Champagner-Stil. Seit wenigen Jahren erzeugt Pommery auch im Süden Englands bemerkenswerte Schaumweine, die den Vergleich mit Champagnern nicht scheuen müssen.

CHAMPAGNE POMMERY BLANC DE BLANCS

Brut, Blanc de Blancs, Champagne AC

WEINBESCHREIBUNG

Ein Blanc de Blancs, pur erzeugt aus der edlen Rebsorte Chardonnay von der Côte des Blancs: Natürlich hat das legendäre Haus Pommery auch eine solch elegante Variante des berühmten Schaumweins im Portfolio. Ganz typisch für einen reinen Chardonnay- Champagner schimmert die Farbe in einem dichten, schönen hellen Strohgelb mit weiß-goldfarbenen Einschlüssen. Auch der Duft ist ganz typisch und charakteristisch, sehr elegant entwickeln sich schöne Anklänge an **Zitrusfrüchte, reife Äpfel, Brioche** und **frische Nüsse**. Der Geschmack ist von ausgeprägter Harmonie, zart unterstreicht das Mousseux die Frucht, der die Perlen auch viel Leben verleihen. Das Finale ist elegant, nachhaltig, sehr harmonisch mit frischem, wiederum an Brioche und Nüsse erinnernden langen Nachhall. Ein sehr hochklassiger Champagner und da nur aus Chardonnay erzeugt zugleich rar und kostbar.



BERLINER WEIN TROPHY 2019
über Pommery

»Bester Produzent «Schaumwein«
Frankreich.«

Chardonnay



2025



8°C



Brut

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein ganz hervorragender Aperitif,
der aber auch zu gedünsteten Fisch
und Austern perfekt passt.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
