

## DIE REGION

Die **Champagne** zählt zu den berühmtesten Weinbaugebieten der Welt. Das kühle nördliche Klima versetzt die Winzer in die Lage, Schaumweine auf Weltklasse-Niveau herzustellen. In der Champagne ist die Flaschengärung für die Herstellung schäumender Weine entdeckt und weiterentwickelt worden. Heute ist die Herkunftsbezeichnung geschützt, um die Einzigartigkeit des Champagners zu wahren. Zugelassen für die Erzeugung von Champagner sind Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay sowie wenige weitere selten vorkommende Sorten. Ihren spezifischen Charakter erhalten die Weine durch die stark kalkhaltigen Böden der Champagne, die in ihren unterschiedlichen Zusammensetzungen bestimmen, welcher Rebsorte lokal der Vorrang gewährt wird. Etwas Besonderes ist, dass der typische Champagner eine Cuvée von Trauben mehrerer Weinberge, mehrerer Rebsorten und mehrerer Jahre ist. Die Kunst, diese Weine zusammenzuführen, nennt man Assemblage. Prestige-Champagner werden hingegen meist aus nur einem Jahrgang gekeltert, doch die Trauben stammen häufig aus unterschiedlichen Orten oder Lagen.



Clement Pierlot,  
der Winemaker

## 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.

# 2008 CHAMPAGNE POMMERY GRAND CRU VINTAGE

Champagne AOP, Vranken-Pommery

## WEINBESCHREIBUNG

Das Jahr 2008 bot gute Bedingungen zur Erzeugung dieses Spitzenchampagners, es war warm und trocken, aber nicht heiß. Für diesen Champagner wurden Trauben aus zu einem großen Teil mit Pinot Noir bestockten Grand Cru Terroirs der Champagne selektiert. Er glänzt hellgolden und zeigt zart grünliche Reflexe. Seine Aromen sind vielschichtig, er schmeckt dynamisch und frisch nach **Apfelblüten** und **Tarte au Citron**. Dazu kommen mineralische Komponenten und der feine Duft eines perfekt gereiften Weins mit schön dichtem und kräftigem Bouquet. Nach vielen Jahren Reifezeit im 30 Meter tiefen Kreidekeller des Hauses zeigt er sich perfekt strukturiert, kräftig und elegant. Sein gutes Säuregerüst und seine lebhaftige Perlung zeigen, dass er gut lagerfähig ist. Dieser Jahrgangschampagner aus Grand Cru Lagen passt zu Festen, als Aperitif vor einem Dinner, aber auch zu feinen Gerichten wie in Butter gebratenem Edelfisch mit Mandelkruste.



BERLINER WEIN TROPHY 2019 & 2020  
über Pommery

»Bester Produzent »Schaumwein«  
Frankreich.«

**Chardonnay, Pinot Noir**



2029



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

---

---

---

---

---

---