



90

● **Pol Roger Brut Reserve CH/PN/PM**

Mittleres Grüngelb, zartes, gut anhaltendes Mousseux. Mit einem Hauch von Orangenesten unterlegtes nussiges Bukett, ein Hauch von Dörrobst, etwas Honig. Stoffig, feine gelbe Fruchtsüße, zart nach Steinobst, weiche Säure, feine Orangennoten im Abgang, charmant, süßliches Finale, mittlere Länge.

www.derksen.at,

91

● **Pol Roger Rosé 2006 CH/PN**

Zarte Pinknuancen mit Goldschimmer, feines Mousseux. Feines rotes Waldbeerkonfit, Anklänge von Himbeeren, Erdbeeren, zart nach Orangenesten, feine nussige Anklänge. Kompakt, straffe Struktur, Noten von Walderdbeeren, rasisig, zitroniger Touch, feine Noten von Grapefruit im Nachhall, verfügt über Lebendigkeit und Balance.

www.weinco.at,



94

2002 POL ROGER CUVÉE WINSTON CHURCHILL BRUT Zehn Jahre Hefekontakt

Komplexe Pinot-Frucht, rotbeerig, Kreide, Hefe. Kräuternoten. Weicher Fond am Gaumen, cremiges Mousseux, mit Saft und Spiel. Der Champagner verfügt über eine reife Säure und einen Hauch Süße, und ist ideal abgestimmt zwischen Zugänglichkeit und Struktur.

www.weinco.at,
€

92

● **Pol Roger Pure Extra Brut CH/PN/PM**

Mittleres Gelbgrün, feines, anhaltendes Mousseux. Frische grüne Apfelfrucht, ein Hauch von Mango und Wiesenkräutern, Nuancen von Limettenzesten. Saftig, frische weiße Tropenfrucht, knackig, lebendiger, trinkanimierender Stil, salziger Touch im Abgang, ein finessenreicher Speisenbegleiter und toller Aperitif.

www.derksen.at

93

● **Pol Roger Champagne Brut Vintage 2004 CH/PN**

Mittleres Gelbgrün, sehr schwingvolles, anhaltendes Mousseux. Zart rauchig, ein Hauch von Wiesenkräutern, Nuancen von Orangenesten, mineralischer Touch. Elegant, feine Apfelfrucht, feiner Säurebogen, wirkt etwas schlank, zart nach Golden Delicious im Abgang, ein trinkanimierender, leichtfüßig angelegter Speisenbegleiter, balanciertes Süße-Säure-Spiel im Abgang.

www.derksen.at,

