

# Pommery Champagner Cuvée Louise 2002

Ein Champagner für ganz besondere Anlässe: Pommery Cuvée Louise aus dem Jahr 2002. Dieser trockene Champagner reift mehrere Jahre und sollte für einen ganz besonderen Moment aufgehoben werden.

## Pommery Champagner Cuvée Louise besonders gut zu Kaviar und Hummer

Im Glas schimmert der Pommery Champagner leicht gelb mit dezenten grünen Reflexen. Das edle Getränk duftet lieblich nach Pfirsich, im Mund kitzeln feine Bläschen am Gaumen. Er prickelt fein und ist zugleich fruchtig mit einer unaufdringlichen Säure. Das Prickeln ist auch noch lange nach dem Abgang zu spüren.

Zu einem edlen Getränk wie diesem gehören auch feine Speisen. Hervorragend passen Kaviar, feines Fischfilet, Hummer, Austern, Muscheln und Kaisergranat.

Wer den trockenen Pommery Champagner auf einer exquisiten Feier oder einer Silvesterparty serviert, kann absolut nichts falsch machen. Diese Flasche ist nicht nur sehr elegant, sondern überzeugt auch mit einem exzellenten Inhalt.

Für den Pommery Champagner Cuvée Louise werden die Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir verwendet. Es wird exakt der optimale Zeitpunkt der Traubenlese errechnet, um die bestmögliche Qualität zu erreichen. Erst nach etwa sechs Jahren Reifung kommt Pommery Cuvée Louise dann in den Handel.

[Zum Produkt](#)

## Nährwerte

### Unzubereitet pro 100 g

Brennwert kj	0 kj
Brennwert kcal	0 kcal
Fett	0 g
davon gesättigte Fettsäuren	0 g
Kohlenhydrate	0 g
davon Zucker	0 g
Ballaststoffe	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Natrium	0 g

## Allergene

glutenhaltiges Getreide	Nein
Hühnerei	Nein
Erdnüsse	Nein
Milch	Nein
Sellerie	Nein
Sesamsamen	Nein
Lupine	Nein
Krebstiere	Nein
Fisch	Nein
Soja	Nein
Schalenfrüchte	Nein
Senf	Nein
Schwefeldioxid und Sulfid	Ja
Weichtiere	Nein

## Sonstige Angaben

Alkoholgehalt	12.5 % Vol.
---------------	-------------