

Pommery Brut Silver

Wijnhuis	Vranken Pommery Monopole
Merk	Pommery
Land	Frankrijk
Regio	Champagne
Subregio	Champagne
Wijntype	Champagne
Kleur	Wit
Alcohol %	12,5
Serveertemperatuur	9-11 graden
Afsluiting	Kurk
Druivenras	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
Korte Omschrijving	Heerlijk open en breed, wat peer, iets getoast, maar ook citrus, lekkere zuren en een aangename frisheid, verder wat hazelnoot, typisch de elegante stijl van Pommery. In de finale ook wat room.
Vinificatie	De Champagne wordt gemaakt door een basiswijn te maken met de blend die het karakter van de cuvee bepaalt. Vervolgens gaat de basiswijn op fles en ondergaat een tweede gisting. Na deze tweede gisting volgt een lange rijping op fles van 42 maanden, waardoor deze champagne zijn fijne belletjes en licht getoaste karakter krijgt.
Omschrijving	Pommery heeft de Champagne met de aanduiding 'Silver' speciaal gecreëerd voor de combinatie met de maaltijd, dus als bijzondere gastronomische champagnes. Om dat gastronomische accent te geven, heeft de wijn een half jaar langer op fles gerijpt, dus in totaal maar liefst 42 maanden. Daardoor komt hij wat voller en rijpeter over. Tegelijk is gekozen voor een lagere dosage, dus is hij wat droger van karakter dan de Brut Royal, voor een maaltijdwijn een belangrijke eigenschap. Ook is de druivenselectie strikter dan voor de Brut Royal. Het is in dit geval een selectie uit de twintig beste crus die Pommery tot zijn beschikking heeft. Het accent ligt op de chardonnay met 45%, gevolgd door de pinot noir (35%) en tenslotte 20% pinot meunier, voor de rondeur. Het is een wijn op die frisheid combineert met complexiteit. In alle opzichten een Champagne met grote gastronomische mogelijkheden.
Over De Producent	Champagne Pommery is een van de 'Grandes Marques', de beroemdste huizen van de Champagne. Het werd opgericht in 1857 door in Alexandre Louis Pommery en Narcisse Greno, en kreeg de naam Pommery & Greno. Toen Alexandre Louis Pommery in 1858 plotseling overleed stond de jonge, 20-jarige weduwe Jeanne Alexandrine Louise Mélin, of wel Louise Pommery, voor de immense taak de zaak over te nemen. Ze besloot zich er met alle overgave aan te wijden, en zij is degene die het merk Pommery, als een van de grote Champagne-weduwen van de streek, op de kaart heeft gezet. Bij haar aantreden produceerde het huis 100.000 flessen, een aantal dat ze wist uit te breiden tot 2 miljoen. Zij had een vooruitziende blik met de aankoop van 120 ondergrondse kalkputten, crayères, waarin de wijn kon worden opgeslagen om te rijpen. Pommery, dat zich bevindt in het hart van de stad Reims, heeft deze ondergrondse tunnels en kelders nog steeds in gebruik voor het maken van Champagne. Na de overname in 2002 maakt Pommery nu deel uit van het huis Vranken-Pommery. Voor dit huis is het een echt vlaggenschip, dat Champagnes produceert van een hoog niveau. Van de heerlijke Brut Royal tot de exquise Cuvée Louise, genoemd naar de vrouw die het champagnehuis groot heeft gemaakt.
Wijn En Spijs	Perfect als aperitief, maar ook goed te combineren met visgerechten, bij gebakken schol(filet), gerookte zalm op toast, mooie kipsalade, oesters.

