



# Sparkling

## LOUIS POMMERY CALIFORNIA - 75cl.

### Ein einzigartiges Terroir, das Napa Valley

Der kalifornische Weinberg hat viele Attribute. Zum einen dank der sehr abwechslungsreichen Geographie des Staates mit dem Einfluss des Ozeans, zum anderen dank des sehr unterschiedlichen Klimas, bei dem die kühlen pazifischen Strömungen auf den Schutzschild einer Bergkette und des Central Valley treffen. Kaliforniens Weinberge profitieren von vielen Mikroklimata, die innerhalb weniger Kilometer vom kühlssten bis zum sonnigsten variieren können. Der Schlüsselfaktor für die Qualität der kalifornischen Weinberge liegt im Verhältnis zwischen der Kühle des Pazifischen Ozeans und der Hitze im Hinterland. Im Tal dann findet man Rebsorten mit kühlerem Klima wie Pinot Noir und Chardonnay. In der gesamten Region findet man auch eine sehr große Bandbreite an unterschiedlichen Böden mit perfekt entwässertem Kies, Kalk, Felsen, vulkanischer Asche, Quarz und sandigem Kalk. Diese Vielfalt ist ein großer Vorteil, wenn es darum geht, Chardonnays in den günstigsten Lagen zu finden. Während die Böden (und der Untergrund) in der Champagne hauptsächlich kalkhaltig sind, sind die kalifornischen Weinberge auf einer Vielzahl von verschiedenen Böden mit sehr unterschiedlichem Klima angepflanzt.

### Verkostungsnotizen

Dieser ausgewogene und weiche Schaumwein ist das kalifornische Erstlingswerk aus dem Hause Pommery. Hergestellt aus 96% Chardonnay Trauben und einem kleinem Anteil Pinot Noir, trägt er Aromen von geröstetem Baguette und Blumen, mit knackigen Apfel- und weißen Pfirsichnoten bei langer, feiner Perlage. Die konzentrierte Frucht verweilt im Abgang.

