DIE WEINE DES HAUSES



Palmer & Co.

# ZEITLOSE SIGNATUR

BRUT RÉSERVE Brut Réserve wird aus einer Auswahl der schönsten Terroirs der Champagne hergestellt. Die Premiers und Grands Crus der Montagne de Reims dominieren und setzen prägnante Akzente. Ein großer Anteil an Reserve-Weinen verleiht ihm seltene Fülle und Reife.

Als zeitlose Signatur des Palmer-Stils zeichnet sich BRUT RÉSERVE vor allem durch seine Zartheit und Eleganz aus.

# VERKOSTUNG

Aromen von Zitrusfrüchten, Birnen und Aprikosen, dezente Noten von Haselnüssen und Feingebäck. Es besticht durch seine Frische: ein Musterbeispiel an Ausgewogenheit und Eleganz.

#### MONTAGE

50-55% Chardonnay 30-35% Pinot Noir 20-25% Meunier

Reserve-Weine: 30-35%

## REIFUNG AUF HEFEN

4 und (flasche) 6 und (magnum) DOSAGE





EXTRA RÉSERVE erhält seine unglaubliche Komplexität durch lange Reifung in unseren Kreidekellern in 18 Metern Tiefe.

Die geringe Dosage dieser Cuvée ermöglicht ein sensationelles Aromaprofil.

#### **VERKOSTUNG**

Fruchtige und rassige Aromen von Orangenschalen und Nüssen. Dezente Noten von Akazienhonig und geröstetem Brot.
Bemerkenswerte Ausgewogenheit, Ausdauer und Reinheit.

#### MONTAGE

50-55% Chardonnay 30-35% Pinot Noir 20-25% Pinot Meunier

Reserve-Weine: 30-35%

REIFUNG AUF HEFEN

6 und (flasche)

DOSAGE

3-4 g/l





ROSÉ SOLERA ist ein Champagner mit einzigartigem Charakter.

Diese außergewöhnliche Assemblage ist mit einem Anteil Rotwein aus einer jahrzehntealten Reserve angereichert. Diese exzellente Weinbereitung bringt einen Rosé-Champagner mit einem einzigartigen Geschmack nach roten Früchten und Gewürzen hervor.

#### **VERKOSTUNG**

Intensives Bukett, frische Aromen von Walderdbeeren, lebhafte und leichte Noten von Johannisbeeren und schwarzen Johannisbeeren mit einem zart würzigen Hintergrund (Vanille, Zimt).

#### MONTAGE

45-50% Chardonnay 35-40% Pinot Noir 15-20% Pinot Meunier

8-9% Solera von Rotweinen Reserve-Weine: 30-35%

#### REIFUNG AUF HEFEN

3 und (flasche)4 und (magnum)

# DOSAGE





Palmer & Co BLANC DE BLANCS
ist ein Champagner von unvergleichlicher
Reinheit, der aus Chardonnays hergestellt wird,
die vorwiegend aus den wunderschönen Terroirs
Trépail und Villers-Marmery stammen.

Diese Premier-Crus der Montagne de Reims, die für ihre Eleganz und Frische bekannt sind, werden in perfekter Harmonie mit den zartfruchtigen Chardonnays der Côte de Sézanne kombiniert.

#### **VERKOSTUNG**

Aromen von Zitrusfrüchten, weißen Blüten und Mandeln. Das frische, seidige Bukett breitet sich zart über mineralische Noten aus.

#### MONTAGE

100% Chardonnay

REIFUNG AUF HEFEN

5 und (flasche)

8 und (magnum)

DOSAGE





Diese außergewöhnliche Cuvée ist ein zeitgemäßer Ausdruck BLANCS DE NOIRS mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen den Rebsorten Pinot Noir und Meunier und wird mit einer Soléra aus Pinot Noirs der Grands Crus von Mailly und Verzenay angereichert.

Ihre fruchtige Grundstruktur bringt bemerkenswerte Frische und Eleganz zum Ausdruck.

### **VERKOSTUNG**

Die zarten Aromen von Pfirsich und Aprikose werden durch die Vitalität von Pomelo und Johannisbeere unterstützt. Perfekte Balance zwischen Intensität und Finesse.

#### MONTAGE

50% Pinot Noir 50% Meunier

Reserve-Weine: 30-35%

#### REIFUNG AUF HEFEN

3 und (flasche) 5 und (magnum)

#### DOSAGE



# HISTORISCHE SIGNATUR

Als historische und emblematische Signatur von Palmer & Co. verkörpert **GRANDS TERROIRS** die Quintessenz unserer Premiers und Grands Crus der Montagne de Reims in einem außergewöhnlichen Jahr.

#### **VERKOSTUNG**

Das feine, charmante Bukett bezaubert zunächst mit Noten von Orangenblüten und Akazien sowie von gelben Früchten, und entwickelt sich dann zu köstlichen zart würzigen Aromen von gebratener Ananas und Tonkabohne. Der Gaumen zeichnet sich durch Frische aus, Zitrusfrüchte veredeln die Noten von Brioche und Nüssen. Seine cremige Textur erstreckt sich wunderbar bis in einen nachhaltigen Abgang. Ein intensiver, verführerischer und sehr eleganter Champagner, der zum Aperitif sowie während der gesamten Mahlzeit genossen werden kann.

#### MONTAGE

50% Chardonnay 38% Pinot Noir 12% Meunier

Grands Crus: Mailly, Verzenay

Premiers Crus: Trépail, Villers-Marmery, Ludes, Chigny-les-Roses, Rilly-la-Montagne

REIFUNG AUF HEFEN

DOSAGE

16. Juni 2016

7 g/l



Das Haus Champagne Palmer & Co wurde 1947 von sieben Winzern gegründet, die Premiers- und Grands-Crus-Lagen in den größten Terroirs der Montagne de Reims besaßen.

