

Champagne Blanc de Blancs »Vintage«

Champagne Bruno Paillard

Reiner Chardonnay in einem Jahrgangs-Champagner rarer Spitzenklasse. Von der berühmten Côte des Blancs bei Oger stammen die Trauben für Bruno Paillards delikaten Blanc de Blancs, hier mit Jahrgang. Eine bewußt längere Flaschengärung verleiht ihm eine Perlung, die zwar aufregend präsent die Zunge belebt, durch die lange Reifung aber besonders feinperlig und elegant wirkt, fein, reif und cremig im Schaum, fast seidig im Mund und ungemein anregend.
8 Jahre reifte dieser große Blanc de Blancs auf der Hefe, bevor er degorgiert wurde. Im Duft animieren appetitanregende Zitrusfrüchte, weiße Blüten, aber auch pikanter weißer Pfeffer und der für Chardonnay typische Hauch von gerösteten Mandeln und warmem Brot. Im Mund knackig frisch und trocken, präzise im cremigen Spiel der Perlen, mit leicht salziger Mineralität, Indiz seiner Grand Cru-Herkunft. Der perfekte Aperitif-Champagner. Frisch, präzise, belebend und wohltuend entspannend zugleich. Ein großer, nobler, besonders feiner Champagner, der zu jeder Tages- und Nachtzeit belebt und entspannt. Großes Vergnügen einer Qualität, die in der Champagne selten geworden ist.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035
Restzucker: 6 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Sieben Jahre auf der Hefe der zweiten Gärung gereift | Chardonnay-Grundwein im Barrique gereift
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert, geschönt
pH-Wert: 3,14

0,75l
FCH15606

K&U
www.weinhalle.de