

Champagne Rosé »Première Cuvée« Extra Brut

Champagne Bruno Paillard

Bruno Paillards legendärer Rosé-Champagner treibt lachsfarbene Finesse auf die Spitze. Er keltert ihn zu 85 % aus Pinot Noir der ersten Pressung, deshalb »Première Cuvée«. Teilweise als Weißwein, teilweise als Rosé aus dem Saignée gewonnen, hat ihn Monsieur Paillard mit 15 % Chardonnay für Frische und Präzision im Mundgefühl unterlegt. Trotz seiner erstaunlich hellen Farbe offenbart er den noblen, herben Hauch der Gerbstoffe des Rosés. Weich in der Perlung, ultrafein und luxuriös. Im Duft die verführerisch zarte Frucht von Waldbeeren und roten Früchten, der ein Hauch Zitrusfrische durch den Chardonnay Rasse und Rückgrat verleiht.

Der Luxus des Besonderen. Rosé-Champagner, der nur selten so kostbar gelingt wie hier. Die Kunst der Assemblage, der Zusammenstellung, beherrscht Bruno Paillard wie kaum ein anderer. Im Mund noble Frische, weiche, trockene Substanz, elegant, fein und lang am Gaumen in feinherben Spuren zarter Gerbstoffe, die für Länge und Physis sorgen. Seit ein paar Jahren dosiert Bruno Paillard seine Champagner nur noch extrem sparsam als »Extra Brut«, also unter 6 g/l Restzucker. Das macht seinen Rosé eleganter und läßt ihn noch besser auf der Flasche entwickeln. Er gehört zu den feinsten seiner Art, auch wenn er es wohl kaum zur weltberühmten Marke schaffen wird. Dazu ist das Haus Paillard zu klein und zu fein.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 5 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: 27 ha werden biologisch zertifiziert bewirtschaftet
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert, geschönt
pH-Wert: 3,29

0,75l
FCH06603

K&U
www.weinhalle.de