

## 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: Reinzuchthefer  
Verschlussart: Sektkork  
ManVuin®: 1  
Schwefel: 1  
Schönung: Filtriert, geschönt  
pH-Wert: 3,29

0,75l  
FCH06603



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)