

Champagne Blanc de Blancs »Grand Cru«

Champagne Bruno Paillard

Reiner Chardonnay der Spitzenklasse. Von der berühmten Côte des Blancs bei Oger stammen die Trauben für Bruno Paillards delikaten Blanc de Blancs, hier ohne 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.

Vier 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
Optimale Reife: > 2024+
Restzucker: 6 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Spezialcuvée
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert, geschönt
pH-Wert: 3,14

0,75l
FCH06604

K&U
www.weinhalle.de