



Champagne »Première Cuvée« Extra Brut

Champagne Bruno Paillard

Bruno Paillards Brut »Première Cuvée« genießt den Ruf, einer der besten Marken-Champagner des Marktes zu sein. Monsieur Paillard hat in den letzten Jahren nicht nur zielstrebig über 20 ha erstklassiger Lagen gekauft, sondern diese auch kompromißlos auf biologischen Anbau umgestellt. Seine gesamte Produktion dosiert er nur noch auf »Extra Brut«-Niveau, also auf unter 6 g/l-Restzucker, was ihn unter den Handelshäusern der Champagne zur visionären Ausnahme macht.

Monsieur Bruno Paillard gibt nicht nur einer der kleinsten und jüngsten Champagner-Marken den Namen, er stellt auch persönlich jede einzelne Cuvée zusammen und zeichnet für jeden Champagner seines Hauses verantwortlich - von der Traube bis zum Karton. Er steht für einen Champagner, der zu den charaktvollen und feinen gehört auf dem Markt, aber auch zu den leisen, denn aufwendige und teure Werbung gibt es bei Bruno Paillard nicht, er wird unter der Hand weiterempfohlen. Bruno Paillard zelebriert den Einfluß der Zeit auf Stil und Qualität wie kein anderes Champagner-Haus. Besonders lange Reifezeit auf der Hefe und die sensible Zusammenstellung des zu versektenden Grundweines aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier sorgen für ein Mousseux, das feinperlig und persistent wirkt im Mund. Noble Reife und seidige Finesse kennzeichnen einen Champagner der Extra-Klasse, in dem der Charakter der Marke über die Herkunft dominiert. Bruno Paillard produziert bewußt keinen radikal der Herkunft gewidmeten Winzer-Champagner. Die technische und sensorische Qualität seiner Champagner aber setzt Maßstäbe für das über Jahrhunderte gewachsene Kulturgetränk Champagner. Tiefgründig verströmt er ein Bukett, das geprägt ist vom Duft nach Mandarinen, frischen Äpfeln, Brioche und den komplex kalkigen Aromen seiner Böden. Im Mund präsentiert er sich reif und saftig, perfekt ausbalanciert in Säure und Struktur, mit ultrafeiner Mousse, die erfrischend und lang am Gaumen ausklingt. Superbe Qualität, die sich über die nächsten zehn Jahre zu rarer Perfektion entwickeln wird. Nicht umsonst einer der Großen der Champagne und einer der Maßstäbe für die Entwicklung in der Champagne.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 4,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Dosage »Extra Brut« |
zugekaufte Trauben noch nicht
biologisch zertifiziert
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Grundwein filtriert
pH-Wert: 3,19

0,375l
FCH06600H



www.weinhalle.de