


# Champagne »Cuvée 72« Extra Brut

## Champagne Bruno Paillard

Ein bemerkenswerter Champagner. »72«. Steht für sechs Jahre Reife. Alice Paillard hat nach der Übernahme den väterlichen Betrieb radikal umgebaut. Heute sind alle Champagner von Bruno Paillard »Extra Brut«, also in der Dosage, dem Restzuckergehalt, deutlich reduziert, die eigenen Rebflächen, über 2/3 der Produktion, sind auf Bio umgestellt, sie beschäftigt sich mit dem Boden als ihrem Kapital der Zukunft und versucht auch alle ihre Traubenlieferanten von der regenerativen Bewirtschaftung zu überzeugen. Alice steht für die Zukunft der Champagne. Ihr »72« weist den Weg.
Ein Spitzenchampagner, wie ihn der kleine Winzer kaum produzieren kann. Wer kann schon auf einer Solera als Grundwein aufbauen, die über Jahrzehnte hinweg immer wieder ergänzt wird, um schließlich mit dem aktuellen Jahrgang zum fertigen Grundwein ergänzt zu werden, der dann nicht nur 36 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche reift, sondern auch sein zweites Leben nach dem Degorgement mit 36 Monaten Reifezeit auf der Flasche beginnt, bevor er auf den Markt kommt.36 + 36 = 72. Das erste und zweite Leben des Champagners in einem großen, leise auftretenden, souverän feinperligen Champagner, der den besonderen Reiz der Reife (und damit der Zeit) auf höchstem Niveau zelebriert. Das können so überzeugend und anregend nur wenige in der Champagne. Bravo, Alice!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026+
Restzucker: 2,7 g /l
Bewirtschaftung: Naturnah/Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Auf Solera-Basis mit aktuellem Jahrgang ergänzt
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,2

0,75l
FCH06616

K&U
www.weinhalle.de