

Champagne »D:Z« Dosage Zero

Champagne Bruno Paillard

Das Champagner-Haus Bruno Paillard, dem tatsächlich Monsieur Bruno Paillard vorsteht, bringt nicht oft neue Produkte auf den Markt. Um so erstaunlicher, daß nun auch Bruno Paillard mit diesem »D:Z« in die kleine Gruppe der Null-Zucker-Champagner Einzug hält. Bruno Paillard ist Visionär und er ist Perfektionist. Er ist das erste und einzige Haus in der konservativen Champagne, dessen gesamte Produktion nur »Extra-Brut« dosiert ist, also knochentrocken auf den Markt kommt und seit 1985 legt er Reserveweine zurück, die stets aus eigenen, zertifiziert biologisch bewirtschafteten Grand Cru-Lagen stammen, die ihm inzwischen 70% seiner Produktion liefern. So garantiert er den direkten Zugriff auf die Qualität seiner Trauben.

Sein »Dosage Zero« besteht aus einem Basisjahrgang, der in gebrauchten Barriques vergor und vor allem aus Pinot Meunier-Grundweinen besteht. Sie unterfüttern den nördlich kreidigen Charakter dieses großen Multi-Jahrgang-Champagners mit tiefgründig seidiger Textur, wie sie »Dosage Zero«-Champagner nur ganz selten besitzen. Spannend komplexe Reinheit, straff strahlende Energie, beruhigend unaufgeregte Harmonie und ein entspannt feinperliges Spiel charakterisieren einen Champagner rarer Spitzenklasse, dessen einmaliger Charakter auf den Reserveweinen beruht, die Monsieur Paillard hier zu 50% in der Cuvée verwendet. Sie sorgen für eine Klasse und Ausstrahlung, wie man sie in der Champagne längst vergessen glaubte. Sie stammen aus diversen Jahrgängen von über 30 verschiedenen Cru-Lagen, wurden im Holzfaß vergoren und ausgebaut und anschließend in Edelstahl gelagert, einige auch über mehr als 10 Jahre auf der Flasche gereift. Sie sorgen für den Charakter fortgeschrittener Hefe-Autolyse, der Paillards »D:Z« zum besonderen Erlebnis macht.

Bruno Paillards »Dosage Zero« ist eine sehr persönliche Interpretation großen gereiften Champagners. Ihn kann nur produzieren, wer über eine lange geplante, bestens bestückte Bibliothek großer Reserveweine verfügt. Mit diesem eindrucksvollen Statement setzt sich Monsieur Paillard ein Denkmal neben Klassikern wie Selosse, Krug, Salon und wenigen anderen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024+
Restzucker: 1,1 g /l
Bewirtschaftung: Naturnah/Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes:
Multi-Vintage-Champagner ohne Dosage
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtration
pH-Wert: 3,2

0,75l
FCH06611

K&U
www.weinhalle.de