

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. Er steht für einen Champagner, der zu den charaktervollen 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. Seine technische und sensorische Qualität 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 in der Champagne.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort - 2035+
Restzucker: 4,8 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Dosage »Extra Brut« | zugekaufte Trauben noch nicht biologisch zertifiziert
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Grundwein filtriert
pH-Wert: 3,19

0,75l
FCH06600

K&U
www.weinhalle.de