

Champagne »Première Cuvée« Extra Brut

Champagne Bruno Paillard

In der 1.5l-Magnum-Flasche, einem Format, das guten Champagne besonders gut schmecken läßt, sofern er, wie hier, auf der großen Flaschen auch gerüttelt wurde. Bruno Paillards Brut »Première Cuvée« gilt umsonst als einer der besten Brut-Champagner des Marktes. Bruno Paillard ist eine weithin respektierte Persönlichkeit im Champagner-Business, die tatsächlich jede Cuvée persönlich zusammenstellt und so auch für diesen wichtigsten Champagner seines Hauses persönlich verantwortlich zeichnet, von der Traube bis auf die Flasche und zum Karton, einen Brut-Champagner produziert, die zu den charaktervollsten und feinsten seiner Art gehört.

Monsieur Paillard ist omnipräsent in seinem Champagnerhaus. Er sorgt als Perfektionist dafür, daß seine Champagner im optimalen Reifezustand bei seinen Kunden eintreffen. Deshalb reift er sie sehr länger als das Gesetz es vorschreibt und es die großen Champagnerhäuser praktizieren, auf der Hefe in der Flasche, er war einer der ersten, der das Datum des Degorgements auf die Flaschen druckte, damit der Kunde entscheiden kann, ob er seinen Champagner lieber frisch oder lieber gereift genießen mag, und er war schon vor vielen Jahren unter den ersten, die Brut-Champagner trockener als üblich dosierten, weil er so gesundes Lesegut verarbeitet, daß er auf eine höhere Dosage getrost verzichten kann. Sein Brut »Première Cuvée« ist auf unter 6 g/l als »Extra Brut« dosiert. Die lange Reifezeit auf der Hefe und das exquisite Lesegut, das ausschließlich aus Premier- und Grand Cru-Lagen der Champagne stammt, sorgt für feinperligen, geschmeidigen Trunk und seidig feine Reife und Finesse. Bruno Paillard ist Wohlfühl-Champagner. Prädestiniert als idealer Aperitif zu anspruchsvollen Häppchen, Vorspeisen und erfrischenden Salaten. Champagner für schöne Stunden. Luxus pur, gewiß, aber sind es nicht diese ruhigen, besinnlichen Stunden, die im schnellen Alltag später im Gedächtnis bleiben? Genießen Sie Bruno Paillards feinste Perlen mit Verstand und dem Wissen um seine handwerkliche Herstellung, dann wird Ihnen sein Brut »Première Cuvée« um so besser munden. Vor allem aus der Magnum, die besonders feine Perlung verspricht.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2024+
Restzucker: 5,5 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Grundwein filtriert
pH-Wert: 3.21

1,5l
FCH06602

K&U
www.weinhalle.de