

Einige Flaschen gehören immer in Keller und Kühlschrank.











Schaumwein · Frankreich · Champagne · Montagne de Reims
· Bouzy

Pierre Paillard, Les Parcelles

Les Parcelles, Champagne AOC Grand Cru Bouzy

Extra Brut

-  Frankreich
-  70% Pinot Noir, 30% Chardonnay
-  Jetzt bis 2025
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.248423.
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



18 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Vin de base: Ernte 2015, Vin de Réserve: Ernte 2012, 2013 und 2014; 1.8 g Dosage.

Genussempfehlung

Ideal zum Apéro, zu Austern und gegrilltem Fisch.

Degustationsnotiz

Marcio Hamann: Absolut nobel im Duft mit vordergründigen Hefenoten, dezent oxidativem Touch und fruchtigen Aromen nach Quitte und reifer Grapefruit. Am Gaumen dicht und straff zugleich, mit feiner Perlage, vitaler Säure und vibrierender Struktur. Endet lang mit unglaublich viel Vorfreude auf den nächsten Schluck. Ein köstlicher und edler Champagner für fast alle Gelegenheiten. Ideal zum Apéro, zu Austern und gegrilltem Fisch.

Infos zum Produzenten

Spitzenklasse mit Grand Cru-Auszeichnung. Die Brüder Paillard gehören zur absoluten Spitzenklasse in der Montagne de Reims. Ihre Weine aus Bouzy, einem Dorf mit Grand-Cru-Status, sind an Eleganz, Klasse und Finesse kaum zu überbieten. Von Pinot Noir dominiert entstehen hier Champagner für Kenner und Liebhaberinnen von komplexen, anspruchsvollen Schaumweinen.