

Einzellagen Champagner mit feiner Perlage.



Schaumwein · Frankreich · Champagne · Montagne de Reims
· Bouzy









Pierre Paillard, Les Maillerettes - Blanc de Noirs

2014

Les Maillerettes - Blanc de Noirs, Champagne AOC Grand
Cru Bouzy

Extra Brut

CHF 70.00

-  Frankreich
-  Pinot Noir
-  Jetzt bis 2038
-  08 - 10°C
-  75cl (CT-6)
-  FRA.250448.2014
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



19+ | 20

Infos zum Wein

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Der zarte Rosé-Ton widerspiegelt den Pinot-Noir-Anteil. Ein sehr harmonisch elegantes Duftbild. Cremig weicher Gaumen mit angenehm feiner Perlage. Zeigt zarte rotbeerige Noten und ist mit einer herrlich frischen Säurestruktur unterlegt. Im Abgang kommen viele würzige Rückaromen mit einer genialen Pinot-Frucht zur Geltung.

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.