

Champagne Rosé Brut »Première Cuvée«

Champagne Bruno Paillard



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: > 2022+
Restzucker: 9 g /l
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Vergärung: Reinzuchthefer
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Biogene Amine: Nein
pH-Wert: 3,39

1,5l
FCH06613

Bruno Paillards legendärer Rosé-Champagner treibt Blasen-Finesse auf die Spitze. Wie seine edle Flasche und die zarte Farbe ihres Inhaltes demonstriert, geht es hier um zarten, ultrafeinen Rosé-Champagner. Der stammt zu 85 % aus Pinot Noir der ersten Pressung, deshalb »Première Cuvée«. Teilweise als Weißwein, teilweise als Rotwein gekeltert, hat ihn Monsieur Paillard mit 15 % Chardonnay für Frische und Präzision im Mundgefühl unterlegt. Deshalb offenbart er sich weich, mild und trocken mit der typischen verführerischen Frucht des Rosés im Duft.

Bruno Paillards Rosé-Champagner ist der Luxus des Besonderen. Genau das, was Rosé-Champagner sein sollte, aber nur selten ist. Hier reizt der Duft von Waldbeeren und zarten roten Früchten im Bukett, dem ein Hauch Zitrusfrische durch den Chardonnay Rasse und Rückgrat verleiht. Die Kunst der Assemblage, der Zusammenstellung, beherrscht Bruno Paillard wie kaum ein anderer. Im Mund pure Frische, angenehm weiche, trockene Substanz, sehr elegant, fein und lang am Gaumen mit feinherben Spuren zarter Gerbstoffe, die für Länge und Pehysis sorgen. Seit ein paar Jahren dosiert Bruno Paillard seine Champagner, ohne das ausdrücklich zu deklarieren, auf »Extra Brut«, also unter 6 g/l Restzucker. Das tut auch seinem Rosé sehr gut, denn er schmeckt jetzt präziser weil trockener als bisher.

Bruno Paillard Rosé. Ein eleganter, feinduftiger Rosé-Champagner, der sich ausgezeichnet auf der Flasche entwickelt und zu den feinsten seiner Art gehört.



www.weinhalle.de