



Champagne Extra Brut

Première Cuvée, Bruno Paillard

Das Flaggschiff von Bruno Paillard

Beschreibung:

Das Flaggschiff des Bruno Paillard-Stils. Eine Premiere Cuvée von höchster Qualität und eine sehr persönliche Interpretation der gesamten Region durch die Auswahl von 35 der 320 Champagnercrus.

Degustationsnotiz:

Goldenes Strohgelb. Zeigt eine hohe Präsenz von Chardonnay und die ausschließliche Verwendung der ersten Pressung. Die feinen Blasen sind auf eine strenge Auswahl der besten Trauben, eine perfekt kontrollierte Temperatur im Keller und eine sehr lange Reifung zurückzuführen. Die Hauptaromen zeigen die Zitrusfrüchte des Chardonnay: Limette und Grapefruit. Dann erscheinen die Aromen von roten Früchten von Pinot Noir: rote Johannisbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen. Wenn der Wein im Glas geöffnet wird, zeigt er Noten von getrockneten Früchten, fast exotisch, dies kommt vom Pinot Meunier.

Passt zu:

Genießen Sie diesen Wein zum Apéro mit Häppchen oder zu herzhaften Speisen wie Kalbsmedaillons an Rahmsauce, Pasteten in allen Varianten, Blätterteig mit Rahmragout oder Milken. Passt ausserdem hervorragend als Begleiter zu Fischgerichten und Meeresfrüchten wie geräuchertem Lachs, Riesencrevetten, Zander oder aber auch zu feinem Geflügel und Hummer.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Bruno Paillard
Bewertung(en):	Parker 92+/100
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Artikelnummer:	05471--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Extra Brut

Première Cuvée
Bruno Paillard

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Parker 92+/100
Rebsorte(n):	45% Pinot Noir, 33% Chardonnay, 22% Pinot Meunier
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.0 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren