



Régis Poissinet

Champagne AOC
Terre d'Irizée
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Diese streng limitierte Cuvée zieht mich mit ihrem genialen Bouquet geradezu in den Bann: komplexer, enorm charmanter Duft nach Grapefruit und Passionsfrucht, dahinter steinige Nuancen, mineralisch-kreidig, würzig und dezent butterig. Herrlich straff und präzise am Gaumen, die Perlage ist superfein und elegant. Geniale Saftigkeit, wirkt dennoch unglaublich frisch und zupackend. Auch im Mund wieder reife Zitrusnoten und ein Hauch Exotik, zeigt sich zugleich von seiner kühlen Seite, dahinter etwas heller Teig und Toastnoten. Sehr gute Länge, kraftvoll und doch mit tänzerischer Finesse – ein ausgezeichneter Terroir-Champagner. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 87% Pinot Meunier, 13% Chardonnay
-  **Vino Vario:** 19