



Franck Pascal

2012 Champagne AOC

Harmonie

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Dieser Blanc de Noirs ist bereits im Duft sehr ausdrucksstark, mit genialer Balance aus noblem Reifefirn und herrlicher Frische. Gelbe Pflaumen, weisser Pfirsich, Kräuter, blonder Tabak, Toast und ein Hauch Feuerstein kommen in perfekter Harmonie zur Geltung. Am Gaumen dank saftiger Struktur und super feiner Perlage sehr elegant, besitzt einen noblen Schmelz und wie alle Champagner von Franck Pascal eine unglaubliche Frische. Die Frucht ist etwas mehr im Hintergrund, etwas Pflaume und roter Apfel kommen zum Vorschein, dazu Brioche, Kräuter, getrocknete Orangenzesten und eine feine Mineralität. Endet lang, elegant und mit hervorragender Harmonie. Der Name ist hier effektiv Programm: Dieser geniale Millésime verbindet die Eigenschaften der beiden Rebsorten mit dem Charakter des Kalkstein-Terroirs auf bravouröse Art. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 90% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir
-  **Wine Spectator :** 94
-  **Vino Vario:** 19+