



Franck Pascal

2013 Champagne AOC
Quinte-Essence
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Die Cuvée «Quinte-Essence» ist eine Komposition aus den besten Parzellen und wird nur in besonders guten Jahren gekeltert. Im Vergleich zum letzten Jahrgang 2010 besitzt diese Cuvée wieder einen deutlich höheren Anteil Pinot Meunier. Das kommt klar der Frische und der Persönlichkeit zugute. Duftet zu Beginn noch etwas verschlossen und dreht dann mit etwas Belüftung so richtig auf. Das ist komplex und besitzt eine enorme Tiefe, roter Apfel, Reineclaude, Grapefruit, dazu Lindenblüten, florale Nuancen, Toast und helle Brotrinde – was für ein Bouquet! Trinkt sich herrlich leichtfüssig, die vife Säure zieht sich wie ein Strahl durch den Gaumen, wobei die subtile Cremigkeit und das kraftvolle Rückgrat in perfekter Balance stehen. Wieder feinste Apfel- und Pflaumennoten, die mit Kräutern und Brioche verschmelzen, dazu kommt eine kreative Mineralität, die dank der tiefen Dosage wunderbar zur Geltung kommt. Enorm langes Finale mit der eleganten, puristischen Handschrift von Franck Pascal. Ein kleines Meisterwerk und eine grosse Champagner-Persönlichkeit. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2033
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 78% Pinot Meunier, 20% Pinot Noir, 2% Chardonnay
-  **Vino Vario:** 20