



## Franck Pascal











Champagne AOC  
Reliance  
75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Würziger und hefiger Duft mit zarter Aprikosenfrucht, roten Äpfeln, dunklen Blüten und blondem Tabak, komplexes Bouquet zum Schnüffeln und Entdecken. Ungemein puristisch und geradlinig am Gaumen mit tänzerischem Säurespiel, harmonischer Perlage sowie fein verwobenen Toastnoten und edler Fruchtaromatik. Dieser charaktervolle Top-Champagner wird ganz ohne Dosage abgefüllt und besitzt viel Terroir-Charakter. (mh)

### Genussempfehlung

Extra nature

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2030
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 78% Pinot Meunier, 19% Pinot Noir, 3% Chardonnay
-  **Robert Parker:** 93+
-  **Wine Spectator :** 94
-  **Vino Vario:** 19