



Franck Pascal

2014 Champagne AOC

Harmonie

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Name ist hier effektiv Programm: Dieser charaktervolle Jahrgang verbindet die Eigenschaften der Rebsorte mit dem Charakter des Kalkstein-Terroirs. Resultat ist eine perfekte Harmonie aus Eleganz und Fülle. Sehr eigenständiges, tiefgründiges und spannendes Bouquet. Reife Frucht paart sich mit Apfelnoten, blumiger Frische, Kräutern, hellem Tabak und Toast. Das Wechselspiel setzt sich auch am Gaumen fort, wo edler Schmelz in perfekter Dosierung mit vifer Säure, feiner Perlage und hedonistischer Frucht zusammenkommt. Dabei sorgt ein mineralischer, zartsalziger Kern, der etwas an Feuerstein erinnert, für eine geniale Tiefe und eine kreative Struktur. Besitzt eine gewisse Opulenz, ohne dabei den fantastischen Trinkfluss zu mindern. Denn wie alle Champagner von Franck Pascal brilliert auch dieser charaktervolle Pinot Meunier mit einer wunderbaren Frische. Im Abgang sehr lang, elegant und mit animierender Feuerstein-Aromatik. Ein genialer Champagner: eigenständig, tiefgründig und ein richtiger Charakterkopf – genauso wie Winzer Franck Pascal. (mh)

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

Genussempfehlung

Extra brut