



Franck Pascal

2013 Champagne AOC







Sérémité

75cl (6er-Karton)

CHF 120.00

Degustationsnotiz

Dank der langen Hefelagerung strahlt diese Spitzen-Cuvée von Franck Pascal enorm viel Gelassenheit und Ruhe aus. Daher auch der Name «Sérémité», was auf Deutsch «Gelassenheit» heisst. Die Trauben stammen aus seinen besten und ältesten Weinbergen, sie werden sehr schonend mit möglichst minimalen Eingriffen verarbeitet. Das Bouquet benötigt etwas Belüftung, um sein ganzes Potenzial zu entfalten, belohnt uns anschliessend aber mit einer herrlich subtilen Duftwolke nach getrockneten Früchten, Reineclaude, Zitronenschale, Brioche und Blätterteig. Ein ganz feiner, aber höchst nobler Reifefirn bringt zusätzliche Komplexität, man könnte stundenlang daran riechen! Die Perlage ist am Gaumen wunderbar zart und sorgt für einen weinigen Charakter. Auch hier treffen feinste Zitrus- und Apfelnoten auf Brioche, Toast und nussige Nuancen. Alles ist ganz fein, subtil und nie laut. Dieser tiefgründige Champagner brilliert ganz besonders mit seiner Tiefe, Sinnlichkeit und einzigartiger Noblesse. Ein kleines Meisterwerk für Liebhaberinnen und Liebhaber von elegantem, weinigem Champagner. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2033
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 62% Pinot Noir, 14% Pinot Meunier, 24% Chardonnay
-  **Vino Vario:** 20

Genussempfehlung

Extra nature