



Pierre Paillard

2019 Champagne AOC 1er Cru
Taissy
75cl (12er-Karton)

CHF 90.00

Degustationsnotiz

Dieser geniale Pinot Meunier von über 60-jährigen Reben zeigt sich gegenüber dem «Ludes» (der zweite reinsortige Pinot Meunier von Pierre Paillard) wesentlich zugänglicher, floraler und auch einen Tick fruchtiger. Das herrlich komplexe Bouquet ist grossartig und lädt zum Verweilen ein: mürber Apfel, Quitte, Kräuter, würzige Brioche und Toast. Saftig, elegant und feinfruchtig am Gaumen, die Perlage ist sehr fein und sorgt zusammen mit der kreidigen Struktur für den noblen Trinkfluss. Im Abgang wunderbar lang, dabei elegant und mit viel Spannung. Ein grandioser Pinot Meunier voller Charme und Terroir-Charakter – Liebe auf den ersten Schluck! (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Pinot Meunier

 **Vino Vario:** 19+