



## Pierre Paillard

2019 Champagne AOC Grand Cru Bouzy

Les Maillerettes


75cl (12er-Karton)

### Degustationsnotiz

Dieser reinsortige Pinot Noir ist das gesuchte Flaggschiff unter Paillards Einzellagen. Die Reben befinden sich in einem Filetstück nördlich von Bouzy (wo Paillards Weingut steht), sie bringen die Terroirs perfekt zum Ausdruck. Ungemein nobel im Duft, strahlt viel Ruhe aus. Feinste Pinot-Frucht erinnert an Pflaumen, Quitten und sogar rote Beeren, dazu feine Kräuter- und Hefenoten, Toast und Blätterteig – ein köstliches Bouquet zum Eintauchen. Vereint am Gaumen Kraft, Schmelz und Frische par excellence und ist dank tiefer Dosage und kreibiger Anmutung mit unglaublich viel Herkunfts-Charakter versehen. Hier ist alles wie aus einem Guss, absolut delikates, saftig und tänzerisch elegant. Langes, enorm präzises und salziges Finale. Ein grosser Blanc de Noirs für besondere Momente aus einem Top-Jahrgang. (mh)

### Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Vino Vario:** 20