



Pierre Paillard

2019 Champagne AOC Grand Cru

Verzenay

75cl (12er-Karton)

Degustationsnotiz

Wir probieren alle 2019er zusammen mit Quentin Paillard auf dem Weingut. Bereits beim Einschenken strahlt er über beide Ohren und sagt: «Das ist einer meiner absoluten Lieblinge. Die Champagner aus Verzenay sind immer sehr mineralisch, kreidig und vertikal.» Schon im Duft kann ich Quentins Euphorie nachvollziehen: Das duftet kühl, präzise und geradezu kreidig – uff, Gänsehaut! Die Frucht schwingt nur zart im Hintergrund mit und erinnert an Zitrusfrüchte und Johannisbeeren, dazu etwas Toast und würzige Kräuternoten, wow! Von allen Paillard-Champagnern aktuell noch der zurückhaltendste, was sich auch am Gaumen bemerkbar macht. Sehr mineralisch, strukturiert, kühl und enorm vertikal. Da ist nur ganz wenig Frucht und ein Hauch von Schmelz, viel mehr krallen sich die kreative Struktur und die vife Säure am Gaumen fest. Dazu kommen würzige Nuancen, etwas Brioche und Toast, alles sehr subtil und perfekt proportioniert, als schöner Kontrast zum kreative Gerüst. Sagenhafte Länge mit wahnsinniger Tiefe, salziger Mineralität und grossem Finessenreichtum. Ein puristischer Gänsehaut-Champagner mit grossem Potenzial. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2034

 **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Vino Vario:** 20

Genussempfehlung

Extra brut