



## Terre d'Irizée

Régis Poissinet  
Champagne AOC  
75cl (6er-Karton)

CHF 55.00

### Degustationsnotiz

Diese streng limitierte Cuvée zieht mich mit ihrem genialen Bouquet geradezu in den Bann: komplexer, enorm charmanter Duft nach Grapefruit und ein Hauch getrocknete Passionsfrucht, dahinter steinige Nuancen, mineralisch-kreidig, würzig und dezent butterig. Herrlich straff und präzise am Gaumen, die Perlage ist superfein und elegant. Geniale Saftigkeit, wirkt dennoch unglaublich frisch und zupackend. Auch im Mund wieder reife Zitrusnoten und ein Hauch Exotik, zeigt sich zugleich von seiner kühlen Seite, dahinter etwas heller Teig und Toastnoten. Sehr gute Länge, kraftvoll und doch mit tänzerischer Finesse – ein ausgezeichneter Terroir-Champagner. (mh)

### Genussempfehlung

Extra brut

### Produzenten-Informationen

Das nur 7 Hektar kleine und trotzdem in 35 Parzellen aufgeteilte Gut ist seit 1947 in Familienbesitz und befindet sich im östlichen Teil von Vallée de la Marne, einer Unterregion der Champagne. Für Gutsbesitzer und Kellermeister Régis Poissinet sind seine Rebberge viel mehr als Traubenlieferanten, er betrachtet sie als Ökosystem für ein natürliches Miteinander von Pflanzen, Reben, Gärten und Tieren. Um die Artenvielfalt zu ermöglichen, wird hier seit vielen Jahren konsequent auf den Einsatz von synthetischen Herbiziden verzichtet. Seit 2011 arbeitet Régis Poissinet sogar nach biodynamischen Grundsätzen, bewirtschaftet seine Rebberge wo immer möglich mit dem Pferd und reichert seine Böden ausschliesslich mit organischem Dünger an. Im Keller wird der Einsatz von Schwefel auf ein Minimum reduziert und auch die Grundweine werden nur mit den eigenen Hefen vergoren. Ausgebaut werden sie teilweise in

 **Vegan**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 87% Pinot Meunier, 13% Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19

Holzfässern und Barriques, die von den besten Küfern aus dem Burgund stammen. Das Ergebnis sind naturnahe, authentische und charaktervolle Champagner voller Ausdruckskraft und grosser Eleganz. Unterstützt wird Régis von seinem Sohn Maxime, der sich voller Leidenschaft und stets mit neuen Impulsen in den Betrieb einbringt. Ein weiteres Highlight sind die Etiketten, die jeweils von verschiedenen Künstlern kreiert werden. Das aktuelle Label vom Basis-Champagner «Terre d'Irizee» wurde vom in Zürich lebenden Künstler Thomas Jedrzejak kreiert. Champagne Régis Poissinet begeistert mit höchster Qualität, konsequenter Nachhaltigkeit und ausgeprägtem Herkunftsbezug. Wir sind überglücklich, Ihnen diese Champagner-Juwelen neu anbieten zu können.