



2016 Irizée Meunier

Régis Poissinet
Champagne AOC
75cl (3er-Karton)

Degustationsnotiz

Dieser Weltklasse-Champagner wird zu 100% aus Pinot Meunier gekeltert und benötigt unbedingt ein grosses Glas, um sein Potenzial zu entfalten. Enorm eigenständiges Bouquet voller Frische, Tiefgang und grosser Komplexität. Das duftet umwerfend fruchtig und zugleich mineralisch-kreidig, unterlegt von Kräutern, Salbeibutter, weissem Tee, Brotrinde und Toast. Grandiose Harmonie am Gaumen aus Kraft, Saftigkeit und Eleganz, zeigt dabei viel Komplexität und Charakter. Wunderbar cremiges Mundgefühl, durch die lebendige Säure und elegante Perlage wirkt dieser Spitzen-Champagner aber niemals opulent sondern ist finessenreich und erfrischend. Grossartige Länge mit einem Touch Salz-Caramel, zartem Brioche und deutlich mineralischer Note. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2034
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** Pinot Meunier
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Vino Vario:** 20