



2017 Harmonie

Franck Pascal
Champagne AOC
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Der Name ist hier effektiv Programm: Dieser charaktervolle Jahrgang-Champagner verbindet die Eigenschaften der Rebsorten mit dem Charakter des Kalkstein-Terroirs. Resultat ist eine perfekte Harmonie aus Eleganz, Frische und Terroir.

Mit dem Jahrgang 2017 hat ein kleiner Anteil Pinot Noir in die Cuvée gefunden. Das sorgt für eine zusätzliche aromatische Dimension und edle Anmutung. Wie alle Champagner von Franck Pascal kommt hier das Terroir in Kombination mit der eleganten Handschrift perfekt zum Ausdruck. Frucht, Frische und edle Brioche-Aromen treffen dabei auf kräuterige Nuancen und einen Hauch Feuerstein. Die noble Perlage sorgt zusammen mit der feinen Säure für Eleganz und eine wunderbare Harmonie im Abgang. Ein Jahrgangs-Champagner mit viel Persönlichkeit. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2032
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 72% Pinot Noir, 28% Pinot Meunier
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Wine Spectator :** 93
-  **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra brut