



L'Émergente

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

Degustationsnotiz

Die Cuvée «L'Émergente» (= «Die Aufstrebenden») ist neu im Portfolio des äusserst sympathischen Winzers Régis Poissinet. Dieser Champagner wird aus Grundweinen von mehreren Jahrgängen gekellert und bringt die charaktervolle, etwas verspielte Handschrift von Régis Champagner wunderbar zum Ausdruck.

 **Vegan**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2030

 **Alkoholgehalt:** 12% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** 77% Pinot Meunier, 23% Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 18+

Eigenständiges, geradezu feinfruchtiges Bouquet nach reifen Birnen und Orangenesten, dazu auch Kirschen, wilde Kräuter und Toast, macht richtig Lust auf mehr! Tolle Frische am Gaumen, dabei auch hier erstaunlich fruchtig mit Aromen von Birnen, Limette, Aprikosen und dazu edle Brioche- und Toastaromen. Besitzt dank der feinen Perlage eine schöne Eleganz und bleibt so bis ins mineralische Finale lange haften. Im Abgang mit schöner Balance aus herber Frische und Saftigkeit. Ein charaktvoller Champagner und perfekter Einstieg in die Welt von Régis Poissinet. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut