



Les Terres Roses

Pierre Paillard

Champagne AOC Grand Cru Bouzy

75cl (6er-Karton)

CHF 75.00

Degustationsnotiz

Der Rosé von Quentin und Antoine Paillard wird aus bis zu 50-jährigen Reben gekeltert und besitzt dank dem Ausbau der Grundweine in Barriques sowie dem langen Hefelager enorm viel Tiefgang. Dieser Spitzen-Rosé wird weniger von der Frucht, sondern viel mehr vom Terroir und dem Ausbau geprägt, was ihn zum edlen Speisebegleiter macht. Wunderschöne und komplexe Aromatik nach roten Beeren, Zwetschgen, getrockneten Blüten, Feuerstein, Brioche und heller Brotrinde. Auch am Gaumen mit perfekter Balance aus zarter Frucht-Aromatik, edlen Hefenoten und feiner Mineralität. Trotz der dezenten Fülle vom kleinen Rotwein-Anteil wirkt dieser Rosé mit seiner feinen Perlage und frischen Säure unglaublich elegant und nobel. Ein enorm charaktvoller, tiefgründiger und finessenreicher Rosé-Champagner für besondere Momente. (mh)

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2031

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:**
Chardonnay, Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Robert Parker:** 93

 **Wine Spectator :** 93

 **Vino Vario:** 19

Genussempfehlung

Extra brut