



2020 Verzenay

Pierre Paillard

Champagne AOC Grand Cru

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Winzer Quetin Paillard: «Das ist einer meiner absoluten Lieblinge. Die Champagner aus Verzenay sind immer sehr mineralisch, kreidig und vertikal.»

Schon im Duft kann ich Quentins Euphorie nachvollziehen: Das duftet kühl, präzise und geradezu kreidig – uff, Gänsehaut! Die Frucht schwingt nur zart im Hintergrund mit und erinnert an Zitrusfrüchte und Johannisbeeren, dazu etwas Toast und würzige Kräuternoten, wow! Von allen Paillard-Champagnern aktuell noch der zurückhaltendste, was sich auch am Gaumen bemerkbar macht. Sehr mineralisch, strukturiert, kühl und enorm vertikal. Da ist nur ganz wenig Frucht und ein Hauch von Schmelz, viel mehr krallen sich die kreidige Struktur und die vife Säure am Gaumen fest. Dazu kommen würzige Nuancen, etwas Brioche und Toast, alles sehr subtil und perfekt proportioniert, als schöner Kontrast zum kreidigen Gerüst. Sagenhafte Länge mit wahnsinniger Tiefe, salziger Mineralität und grossem Finessenreichtum. Ein puristischer Gänsehaut-Champagner mit grossem Potenzial. (mh)

-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2035
-  **Alkoholgehalt:** 12.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C
-  **Traubensorten:** Pinot Noir
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Wine Spectator :** 95
-  **Vino Vario:** 20

Genussempfehlung

Extra brut