

Confiance Rouge (Coteaux Champenois)

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

Degustationsnotiz

Franck Pascal keltert auch einen köstlichen «Coteaux Champenois» (= Stillwein) aus Pinot Meunier. Die Basisweine stammen aus den beiden Jahrgängen 2018 sowie 2022 und werden ähnlich wie bei einem «Non-Vintage» Champagner assembliert. Eine gesuchte und äusserst elegante Rotwein-Rarität.

Geniales Frucht-Bouquet nach Erdbeeren, roten Kirschen und roten Johannisbeeren, dazu etwas Blüten und weisser Pfeffer, sensationelle Frische. Am Gaumen setzt sich alles in gleicher Manier fort, wirkt frisch, saftig und herrlich rotbeerig. Auch würzige Anklänge kommen dazu und sorgen für zusätzliche Komplexität. Die feinen, fast schon butterzarten Tannine sorgen zusammen mit der vifen Säure für einen tollen Frische-Kick. Leicht herbes, geradliniges Frucht-Finale, das umgehend Lust auf den nächsten Schluck macht. Ein puristischer und enorm trinkfreudiger Rotwein mit toller Tiefe. Für Liebhaberinnen und Liebhaber leichter und charaktervoller Rotweine – unbedingt probieren! (mh)

Typ: Schaumwein
Land: Frankreich
Region: Champagne
Genussreife: Jetzt - 2032
Alkoholgehalt: 12% Vol.
Trinktemperatur: 8°C - 10°C
Traubensorten: Pinot Meunier
Allergene: Enthält Sulfite
Wine Spectator : 92
Vino Vario: 18+