



2019 Luminance

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

CHF 70.00

Degustationsnotiz

Was für eine geniale Première: Franck Pascal lanciert mit dem «Luminance» (= Leuchtkraft) seinen ersten Blanc de Blancs – und dies gleich aus dem Top-Jahr 2019! Der Jahrgang zählt mit der perfekten Balance aus Reife, Frische und Frucht zu den besten der letzten Jahre in der Champagne.

Im Duft verspricht dieser reinsortige Chardonnay viel Tiefe, die Frucht erinnert an reife Zitrusfrüchte, Ananas und Orangenzeste, dazu sorgen würzige Brioche-Aromen und rauchige Nuancen für zusätzliche Tiefe und Spannung. Wie alle Champagner von Franck Pascal besitzt auch dieser Chardonnay eine geniale Frische, die hier in Form von frischen Kräutern und gelben Blüten zur Geltung kommt. Im Mund finden Kraft und Eleganz wunderbar zusammen, der Luminance zeigt viel Schmelz und tänzelt dennoch äusserst finessenreich und mit grosser Präzision über den Gaumen. Nebst gelber Frucht, kandierten Zitronen und Toast kommen auch hier wieder würzige Aromen zum Vorschein, alles wird von einer feinen Perlage perfekt gestützt. Herrlich trocken, saftig und zart-mineralisch im langen Finale. Das ist ein eigenständiger Top-Champagner und Blanc de Blancs wie aus dem Bilderbuch – bravo Franck! Auch die renommierte Weinkritikerin Audrey Frick (Jeb Dunnuck) ist begeistert: «This is my favorite of these wines from Franck Pascal.» (mh)

 **Bio**

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2032

 **Alkoholgehalt:** 13% Vol.

 **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C

 **Traubensorten:** Chardonnay

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19+

Genussempfehlung

Extra brut