



2014 Quinte-Essence

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

CHF 95.00

Degustationsnotiz

Für die Cuvée «Quinte-Essence» verwendet Franck nur die besten Trauben aus älteren Parzellen. Dieser elegante, tiefgründige und fast schon «weinige» Champagner brilliert besonders als Essensbegleiter. Enorm vielschichtiger Duft, der aus der Tiefe kommt: Bratapfel, Quitte, eingekochte Kräuter, weisse Schokolade und Toast; eine ganz zarte Oxidation sorgt für eine zusätzliche Dimension. Auch am Gaumen sehr komplex und dank feiner, moderater Perlage geradezu «weinig» im Charakter. Wirkt trotz seiner Dichte und kompakten Kraft niemals schwer, sondern kommt nobel und voller Finesse daher. Wieder feinste Apfel- und Pflaumennoten, die mit Kräutern und Brioche verschmelzen, dazu kommt eine kreidige Struktur, die dank der tiefen Dosage wunderbar zur Geltung kommt. Enorm langes, saftiges und erdig-mineralisches Finale. Eine äusserst noble Champagner-Persönlichkeit mit viel Charakter, grosser Tiefe und der eleganten Handschrift von Winzer Franck Pascal. (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

-  **Bio**
-  **Typ:** Schaumwein
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Champagne
-  **Genussreife:** Jetzt - 2032
-  **Alkoholgehalt:** 12% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 76% Pinot Meunier, 18% Pinot Noir, 11% Chardonnay
-  **Allergene:** Enthält Sulfite
-  **Vino Vario:** 19+