



2021 Les Maillerettes

Pierre Paillard

Champagne AOC Grand Cru Bouzy

75cl (12er-Karton)

CHF 130.00

Degustationsnotiz

Dieser tiefgründiger Champagner wird zu 100% aus Pinot Noir gekeltert. Die Trauben stammen aus der kleinen Einzellage «Les Maillerettes» mit über 50-jährigen Reben, die tief in Kreideböden wurzeln. Begeistert bereits im Duft mit viel Tiefgang und Noblesse, dabei kommt die delikate Pinot-Frucht in Form von Pflaumen, Erdbeeren und Quitte zur Geltung. Getrocknete Kräuter, Brioche, geröstete Mandeln und eine rauchige Mineralität sorgen zusätzlich für ein Gänsehaut-Bouquet. Auch am Gaumen mit grosser Präzision, viel Tiefgang und ungemein feiner Perlage. Die Balance aus puristischer Mineralität, feinsten Pinot-Frucht und noblem Schmelz ist absolut genial, alles steht in perfekter Balance und bereitet grosses Schaumwein-Vergnügen. Im Abgang enorm lang, kreidig und saftig-elegant. Wir freuen uns Ihnen diese Champagner-Rarität mit dem Jahrgang 2021 endlich wieder anbieten zu dürfen! (mh)

Genussempfehlung

Extra brut

 **Typ:** Schaumwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Champagne

 **Genussreife:** Jetzt - 2036

 **Trinktemperatur:** 6°C - 8°C

 **Traubensorten:** Pinot Noir

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Wine Spectator :** 96

 **Vino Vario:** 20