

Cuvée Millésimée Grand Cru

Region	Champagne
Erzeuger	Pierre Moncuit – Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	Chardonnay
Bestell-Nr.	FCH020306

Eichelmann: „Komplex und eindringlich: Côte des Blancs in seiner reinsten und faszinierendsten Form!“

Traumsprudel für die großen Tage! „Die Jahrgangschampagner von Pierre Moncuit sind komplex und eindringlich, gehören regelmäßig zu den größten Champagnern. Sie sind fein und elegant, bestechen mit ihrer Länge und Nachhaltigkeit: Côte des Blancs in ihrer reinsten und faszinierendsten Form“, lobt Gerhard Eichelmann in seinem Standardwerk „Alles über Champagner“. „Ein großer Champagner, cremig weich, reif, harmonisch, komplex, füllig und frisch zugleich“, schwärmt der FEINSCHMECKER. Ein Weltklasse-Champagner mit nobler Perlage und riesigem Reifepotential, den man gar noch bezahlen kann – Wahrlich ein edler Aston Martin unter den Perlen! Lassen wir uns also von dem großen Jahrgangschampagner verführen: Brioche und Birnen in der Nase, was für ein Duft. Weich, fast cremig strömt der Sprudel auf meine Zunge und nimmt diese absolut trocken in Besitz. Allerfeinstes, verhaltenes Mousseux pulst ganz zart auf ihr, neckt, massiert und animiert sie. Aromen von gelben Äpfeln und Birnen breiten sich aus, im Hintergrund atmet man den Duft der Bäckerei. Warmer Brotteig der noch im Mund auskühlt, bezaubernd feiner Kalk am Gaumen und ein Abgang der niemals enden sollte. Verhaltenes Säurespiel, forcierte Aromatik, zitrusanimierend im Charakter und sinnlich süffig in der Physis. Das ist großer Champagner, der genossen werden will. Immer frischer wird die Cuvée Millésimée Grand Cru, wenn sie mit Luft befeuert wird. Immer mehr spürt man an den Zungenrändern eine feine Apfelnote, die, so scheint es, immer frischer und frecher wird. Man verzeihe den Ausdruck, aber dieser



„Sprudel“ ist der absolute Hochgenuss. Ich überlege gerade, ob ich mir eine Entenpastete genehmigen, oder diesen edlen Schaumwein einfach ohne alles vernichten soll. Und noch ein gut gemeinter Tipp: Trinken Sie „Wein mit Blasen“ grundsätzlich aus dem Weißweinglas. Sie werden nie mehr wieder zu einer schmalen Flöte greifen, der einem komplexen Champagner niemals gerecht werden kann!

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	8.7 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	40 mg/l
Gesamtsäure	6.5 g/l	Analysedatum	21.09.2017

Pinard de Picard GmbH & Co. KG
Campus Nobel
Alfred-Nobel-Allee 28
66793 Saarwellingen

Tel.: 0049 / 6838 / 97950 - 0
Fax: 0049 / 6838 / 97950 - 30

E-Mail: info@pinard.de

USt-IdNr.: DE 811881107
Biozertifiziert: DE-ÖKO-003

<https://www.pinard.de>

HRA Saarbrücken 8806,
persönlich haftende Gesellschafterin:
Pinard de Picard Beteiligungs GmbH,
HRB Saarbrücken 26594

Geschäftsführer:
Ralf Zimmermann, Martin Lehnen

Deutsche Bank AG
IBAN: DE61 5907 0070 0055 6019 00
Swift/ BIC: DEUTDE33HAN

Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE64 5935 0110 0076 3000 45
Swift/BIC: KRSAD333