

Brut Rosé Grand Cru

Region	Champagne
Erzeuger	Vazart-Coquart & Fils - Champagne
Alkoholgehalt	12 % vol.
Rebsorte(n)	
Bestell-Nr.	FCH140400

Blanc de Blancs trifft auf Pinot Noir in diesem wunderbaren Brut Rosé Grand Cru

Vazart-Coquarts Brut Rosé Grand Cru ist ein ganz besonderer Rosé-Champagner. Das sieht man schon an der Farbe, die intensiv in einem leuchtenden Waldhimbeerrot erstrahlt. Der Anteil des Pinot Noir liegt hier bei rund 15 Prozent. Der Rest ist Chardonnay. Beide Rebsorten stammen aus Chouilly, der Heimat der Vazarts an der Côte des Blancs. Alle Weinberge sind hier als Grands Crus klassifiziert. Der Chardonnay stammt von durchschnittlich 44 Jahre alten Reben, der Pinot Noir von etwas jüngeren. Für seinen Rosé verwendet Jean-Pierre immer rund 80 % Grundwein aus dem aktuellen Jahrgang – in diesem Fall ist es der Jahrgang 2016. 20 Prozent des Chardonnay aber stammen aus Jean-Pierres „Réserve Perpétuelle“, einer wunderbaren Solera, die er 1982 erstmals gefüllt hat und der er jährlich rund 40 Prozent entnimmt, die er dann wieder mit dem neuesten Jahrgang auffüllt. Da der Anteil an vergorenem Pinot Noir recht hoch ist, ergibt sich die intensive Färbung. Und nicht nur das – auch im Duft und im Geschmack macht sich der Pinot bemerkbar. Der Champagner duftet intensiv nach Walderdbeeren und Himbeeren, Pfirsichen und Blutorangen in Kombination mit ein wenig Grapefruitabrieb, Kräutern und Gewürzen. Auch eine Spur von Laub, Unterholz und Wacholder scheint hier mit im Spiel zu sein, fast so, als habe etwas Gin seinen Weg in diesen Champagner gefunden. Am Gaumen zeigt sich der Brut Rosé dann sehr fein und elegant, seidig und voll von roter und gelbfleischiger Frucht. Auch hier finden sich Waldbeeren, Pfirsiche und Blutorangen, dazu aber auch Mandelgebäck und ein wenig Brioche mit feiner Süße von den sehr zurückhaltenden fünf Gramm Dosage. Der Brut Rosé pendelt zwischen Saftigkeit, Frucht, Mineralität und Frische und gefällt uns als Solist ebenso gut wie als Speisenbegleiter. Stellen Sie sich nur einige Blini mit Lachs oder geräucherten Thunfisch zu diesem Rosé-Champagner



Trinkempfehlung: Ab sofort uns bis sicherlich 2026.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

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