

CHAMPAGNE BRUT NATURE RELIANCE



Champagne Franck Pascal

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,50 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

AROMEN:
APFELSCHALE ◀
ROTER PFIRSICH ◀
QUITTE ◀
MANDARINE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BROTRINDE ◀
PILZE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KALKSTEIN ◀



Stil
Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

vielschichtig & markant
Lehmhaltige Kalkböden
Chardonnay (3%)

Meunier (78%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (19%)

2014 (56%), 2013 (44%)

39% aus 2015 bis 2013

durchgeführt

65 Monate

2 Gramm / Liter

August 2021

Ohne Jahrgang, für Nerds,
im Holz ausgebaut,

Essensbegleiter

12,00 Vol.%

12 bis 14°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Gemeinsam mit seiner Frau Isabelle produziert Franck Pascal aus Baslieux-sous-Châtillon im Vallée de la Marne kompromisslos großartige Champagner. Frank ist im Grunde ein Quereinsteiger. Beruflich zog es ihn zuerst aus der Champagne weg. Er wurde Ingenieur. Doch nach einigen Jahren kehrte er dann doch in seine Heimat zurück und übernahm das Weingut der Familie. Sein Vater hat noch konventionell gearbeitet und „Standard-Champagner“ erzeugt. Franck wollte dagegen etwas Besonderes und Eigenes machen. Etwas schaffen, das seiner Überzeugung entspricht und auf das er mit Stolz blicken kann. Die Praktiken der Biodynamie haben ihn besonders fasziniert und so wurde er bereits 1998 zu einem Pionier der biodynamischen Bewirtschaftung in der Champagne. Zuvor ist er viel gereist, hat viele biodynamisch arbeitende Winzer besucht und ein für sich stimmiges Konzept entwickelt.

Warum wir Franck Pascal in unserem Programm haben

Die Champagner von Franck Pascal sind charakterreich, eigenständig und höchst interessant. Sie sind präzise, lang und komplex. Für das Vallée de la Marne sind sie ausgesprochen elegant. Francks Champagner sind mehr Weine als Schaumweine. Weine mit Ecken und Kanten, die man besonders gut als Begleiter zu Speisen genießen kann. Somit ist es nicht verwunderlich, dass seine Champagner auf den Karten der besten Restaurants der Welt zu finden sind. Und genau solche Charaktereigenschaften sind es, die sie so einzigartig machen. Deshalb

Champagne brut Nature Reliance von Franck Pascal ist kompromislos puristisch wie alle seine Champagner. Reliance ist knochentrocken und im Vordergrund stehen mineralische Noten, Brioche und kandierte sowie getrocknete oder oxidierte Früchte (z. B. Apfelschale). Der Champagner ist deutlich mehr Wein als Aperitif. Er ist für Puristen und Nerds (ich bin selbst ein Champagner Nerd) gemacht. Einerseits fordert er und ist nicht leicht zugänglich, andererseits ist er ungemein tiefgründig und überwältigend.