

CHAMPAGNE EXTRA BRUT QUINTE ESSENCE 2010



Champagne Franck Pascal

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 89,90 €



AROMEN:
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
GRAPEFRUIT ◀
WEISSER NOUGAT ◀
HONIG ◀
KARAMELL ◀
HASELNUSS ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil	elegant & komplex
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Rebsorten	Chardonnay (13%) Meunier (22%) Pinot Noir / Spätburgunder (65%)
Jahrgänge	2010
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dauer Hefelager	120 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2021
Typ	Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	12 bis 14°C
Allergenhinweis	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

Quinte Essence von Franck Pascal ist ein fantastischer Champagner mit Tiefe, Reife und absoluter Größe. Nach der enorm langen Zeit von 120 Monaten auf der Hefe präsentiert sich der Champagner ungemein frisch, ausgewogen und beeindruckend elegant. Ausgebaut wurde der Grundwein aus überwiegend Pinot Noir, etwas Chardonnay und Meunier in gebrauchten Barriquefässern. Der biologische Säureabbau wurde unterdrückt, um mehr Frische zu generieren. So entstand aus perfekt reifem und gesunden Trauben ein Champagner, der wahre Größe besitzt und mit Komplexität, Harmonie und Länge glänzt.