

CHAMPAGNE EXTRA BRUT QUINTE ESSENCE 2007



Champagne Franck Pascal

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 79,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:

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



Stil

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

elegant & komplex

1990 gepflanzt

Chardonnay (30%)

Meunier (10%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (30%)

2007

kein Reservewein

nicht durchgeführt

150 Monate

2 Gramm / Liter

August 2021

Jahrgangschampagner,

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 Charakteristika sind es, die uns an ihnen so sehr gefällt. Deshalb

Quinte Essence von Franck Pascal ist ein fantastischer Champagner mit Tiefe, Reife und absoluter Größe. Nach der enorm langen Zeit von 150 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 einem Hauch Meunier in gebrauchten Barriquefässern. Der biologische Säureabbau wurde im warmen Jahr 2007 unterdrückt, um mehr Frische zu geneieren. So entstand aus perfekt reifem und gesunden Trauben ein Champagner, der wahre Größe besitzt und mit Komplexität, Harmonie und Länge glänzt.