

PIOLLOT PÈRE & FILS
Champs Rayés (2013)
Brut Nature AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Piollot Père & Fils
Traubensorten:	Chardonnay
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Ein sogenannter Blanc de Blancs, gekellert aus 100% Chardonnay. Fein-duftiges Nasenbild mit Aromen von Pfirsich und Nektarien, vielschichtige Zitrusfrüchte Noten, dezent untermalt mit floral-würzigen Tönen. Am Gaumen Eleganz ausstrahlend, komplex und herrlich reintonig, mit salzig- mineralischem Abgang.

Empfehlung

Elegant zum Apero, zu Muscheln und Sushi, aber auch zu gebratenen und pochierten Fischgerichten und Geflügel.

Produzent

Seit fünf Generationen wird bei Piollot Champagner hergestellt, ab 1986 unter eigenem Label. Während Roland Piollot die Weinberge biologisch bewirtschaftet (Ecocert zertifiziert), mit grossen Einflüssen der Lehre der Biodynamie, macht dies seine Frau Dominique Moreau bereits vollumfänglich unter dem Label Marie-Courtin (siehe unser Angebot). Roland Piollot widmet dabei viel Zeit der Boden- und Rebenarbeit, einschließlich einer rigorosen Selektion der Trauben. Er setzt vor allem auf den hier vorwiegend angebauten Pinot Noir, besitzt aber nebst Chardonnay auch noch Parzellen mit alten Rebstöcken von - für diese Region eher untypisch - Pinot Meunier und der für Champagner ganz allgemein sehr selten verwendeten Rebsorte Pinot Blanc, wo Roland mit zu den ganz wenigen gehört, die daraus einen reinsortigen Weissburgunder-Champagner machen. Beim Ausbau lässt man dem Wein Zeit und agiert auch hier nach dem Biodynamie-Kalender. Der Piollot-Champagne-Stil ist kraftvoll, substanzreich, begleitet von einer lebendigen Frucht. Das Preis-Genuss+Authentizitäts-Verhältnis ist bemerkenswert!

