

PIOLLOT PÈRE & FILS
Come des Tallants (2016)
Zéro Dosage AC



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

Mit feinen Noten von blühendenen Kräuter unterlegtes, rotfruchtiges Bouquet, dazu knackige Aromen von Blutorange, Herzkirsche und Apfel. Am Gaumen tolle Frische zeigend, zupackend, mit fein-würziger, rauchiger Mineralität.

Empfehlung

Zu Aperohäppchen, feinen Vorspeisen. Gebratenen und pochierten Fischgerichten, Geflügel, Nudel- und Reisgerichten.

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!

