

PIOLLOT PÈRE & FILS

Vieux Ratafia Le Cabaniste AC



| | |
|----------------------|--------------------------------|
| Inhalt: | 50 cl |
| Produzent: | Piollot Père & Fils |
| Traubensorten: | Pinot Noir (Blauburgunder) |
| Alkoholgehalt: | 18.00% Vol. |
| Ausschenktemperatur: | 12-14° |

Ratafia de Champagne - ein feiner Likörwein der sehr oft zum Aperitif oder zum Dessert gereicht wird. Zur Herstellung wird dem gärenden Traubenmost (meist Pinot Noir, aber auch von Chardonnay oder Meunier) neutraler Weinbrand, bzw. bei hochwertigen Qualitäten, «Fine oder Marc de Champagne» zugegeben, was die Vergärung bei Erreichen der gewünschten Restsüsse stoppt. Der anschließende Ausbau kann wahlweise im Tank oder Fass stattfinden. Hier wurde 100% Pinot Noir vom Jahrgang 2019 verwendet. Gereift für fünf Jahre im Eichenfass.

Empfehlung

Traditionell wird der Ratafia Meunier entweder als Aperitif genossen oder zum Dessert, etwa zu Pflaumen-Mandel Kuchen, zu Kaiserschmarrn mit Preiselbeer- oder Kirsch Kompott oder zu einem leckeren Marronimousse. Er zeigt sich aber auch als wunderbarer Begleiter zu würzigem Käse wie etwa "Langres", ein Rotschmierkäse welcher mit Marc de Champagne gewaschen wird oder auch zu Blauschimmelkäse, z.B. "Fourme d'Ambert".

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!