

R. POUILLON
ROSÉ (deg. 25)
Brut 1er Cru Champagne AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	R. Pouillon
Traubensorten:	Pinot Noir (Blauburgunder)
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	60'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Rosé de Maceration mit rund 12 Stunden Mazerationzeit. Jeweils komponiert mit 80% des Basisjahres - ausgebaut sowohl in Holz und Tank, mit 20% Reservewein des Vorjahres, welcher komplett in Eichenfässern gelagert wird. In der Nase schöne Pinot-Typizität, mit Aromen von roten Beeren, Weichselkirschen, Kirschsaft und etwas Gala-Apfel, dezent umspielt mit feinen Blüten Tönen. Auch am Gaumen "beerig-weinig" mit schöner Extrakt Süsse, gut stützender, knackiger Frische und einer fein-herben Note im Abgang.

Empfehlung

Sowohl als charmant-weiniger Aperitif als auch zu kräftigeren Gerichten, etwa Hand-geschnittenem Tatar, Terrinen und Pasteten oder auch zur Paella und anderen Seafood-Gerichten.

Produzent

Sechseinhalb Hektar umfasst der, auch heute noch nach seinem Grossvater benannte Betrieb von Fabrice Pouillon, verteilt auf 36 Parzellen mit jeweils ganz bestimmten Merkmalen. Mein Großvater Roger gründete 1947 Champagne R. Pouillon, und mein Vater James leistete unglaubliche Arbeit bei der Entwicklung der Domaine. Nun bin ich stolz darauf, diese Verantwortung zu übernehmen, stolz auf dieses Zeichen, das in der Erde hinterlassen wurde, stolz darauf, Weine nach meinem eigenen Image zu kreieren und sie mit Menschen zu teilen, die sie lieben. - Eine Rebe mitsamt ihren in die Tiefe ragenden Wurzeln, stilisiert als Fingerabdruck, ein Symbol das jede Flasche ziert: - Passender könnte Fabrice sein Credo sinnbildlich wohl nicht ausdrücken. Regelmäßige Bearbeitung der Böden, Erhalt des jeweiligen Ökosystems jeder Parzelle, Verwendung von

eigenem, natürlich-landwirtschaftlichem Kompost, Fabrice ist überzeugt: Die größten Weine sind geformt im Weinberg, lebende Weine können nur von lebenden Böden kommen. So ist der Respekt für die biologischen Rhythmen der Reben, ein kurzes Beschneiden und eingeschränkte Erträge, eine Selbstverständlichkeit im Ziel, in den Trauben ein Maximum der Mineralien des Terroirs zu erhalten. Entsprechend werden diese dann erst geerntet, wenn sie ihre volle aromatische Reife erreicht haben, in dem entscheidenden Moment, wenn alle mineralischen Elemente - die Bausteine der Aromen - vom Terroir in die Trauben übergegangen sind. Auch im Keller werden die Grundweine, je nach Terroir, entweder in Eichenfässern, grossen Terrakotta-Behältnissen oder Emaille Tanks ausgebaut um ihren besten Ausdruck zu erreichen. Fabrice erörtert: Wir sind Handwerker und verfolgen täglich unsere Vision des idealen Champagners. Champagner, den wir lieben und der Welt präsentieren wollen. Ein großartiger Wein beginnt im Weinberg, aber es ist an uns zu bestimmen, wie wir den Trauben eine Stimme geben werden. Wir haben mit Begeisterung diesen Stimmen gelauscht und können eine Konversation mit diesen nur wärmstens empfehlen.