

74333

Champagne Bruno Paillard 1ère Cuvée Brut

Bruno Paillard

Kurze Geschmacksbeschreibung

feines Mousseux, reife, sehr elegante Art, viel Geschmack und komplexer Abgang

Kategorie	Champagner
Rebsorten	Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier
Trinkreife	jetzt bis 2019
Trinkempfehlung	für den besonderen Moment

Zusätzliche Informationen & Wissenswertes

Eine Antwort auf schlagwortkräftige und deshalb so einprägsame Sparkampagnen ist die Wertschätzung, die man wertvollen Dingen bewusst entgegenbringt.

Keine andere Weinregion der Welt hat es geschafft, sich dauerhaft eine derart hohe Wertschätzung zu erarbeiten wie die Champagne. Der französische Nationalstolz und das gesunde Gefühl für gutes Marketing sind ein Baustein, die anderen sind perfekte Bedingungen für guten Sekt: kühles Klima für frische, feinfruchtige Weine, kalkreicher Boden für nachhaltigen Geschmack und eine Qualitätsphilosophie, die sich vom Anbau hochwertiger Rebsorten über den stark begrenzten Ertrag und den sorgfältigen Ausbau (Flaschengärung, langes Hefelager) konsequent durch die gesamte Produktion erstreckt.

Diese Technik ist heute kein Geheimnis mehr, und so findet man überall auf der Welt Schaumweine, die sich mit dem Champagner messen können: Cava aus Spanien, Franciacorta aus Italien oder ein feiner Riesling-Winzersekt finden immer mehr Freunde und Liebhaber. Und dennoch bleibt dem Champagner das „gewisse Etwas“ erhalten, er ist Symbol für Wertigkeit und Wertschätzung. Wir empfehlen heute die halbe Flasche 1ère Cuvée von Bruno Paillard, unseren Lieblingschampagner. Das kleinste selbstständige Champagnerhaus ist, unbemerkt im Konzert der Millionenmarken, Lieferant für über 400 Sterne-Restaurants in der Welt.

Seien Sie es sich wert!



WEINHANDLUNG
BREMER
GÖTTINGEN

seit 1786



Nettofüllmenge
0,75 l

Ursprungsland
Frankreich

Gebiet / Region
Champagne

Weingut / Hersteller
Bruno Paillard

Kartoninhalt
12er Karton

Allergiehinweis
Enthält Sulfite

Alkoholgehalt
12,0%