PIOLLOT PÈRE & FILS

Val Colas Robin
Brut Nature AC

Jahrgang:	2015
Inhalt:	75 cl
Produzent:	**Piollot Père & Fils**
Traubensorten:	Pinot Blanc
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70`000 Fl.
Ausschenktemparatur:	10-12°

Eine echte Rarität, gibt es doch nur wenige Champagner die zu 100% aus der Weissburgunder Traube (Pinot Blanc) gekeltert sind. Einladendes Bouquet mit Aromen von Nektarinen, verschiedenen Zitrusfrüchten und sortentypischen Birnen- und Blüten Noten. Frisch, klar und zupackend im Mund, knackig, aber mit schönem Schmelz und feiner Mineralik.

Empfehlung

Hervorragender Aperitif, Champagner, der auch wunderbar zu verschiedenen Vorspeisen und Fischgerichten passt, etwa Thunfisch-Tatar, zu edlem Carpaccio von der Jakobsmuschel, oder zu Avocado-Räucher Aal Rolle. Probieren Sie ihn auch mal zu einem Dessert mit Birne und weisser Schokolade.

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, besitz 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!

SECLI WEINWELT

SECLI WEINWELT AG
DOSSENSTRASSE 17, 9470 BUCHS
T +41 81 756 18 61, F +41 81 756 18 52, contact@secli-weinwelt.ch