

PIOLLOT PÈRE & FILS

Les Protelles (deg. 22)

Extra Brut ROSÉ AC



Inhalt:	75 cl
Produzent:	Piollot Père & Fils
Traubensorten:	Pinot Noir
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	4 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	70'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°
Bewertung:	Parker 92

Ein wunderbarer Vertreter eines Rosé de Saignée, bzw. Rosé de macération, zu 100% aus Pinot Noir Trauben, mit einer Mazerationszeit von bis zu 3 Tagen. In der Nase viel Pinotzität zeigend mit Aromen von roten Kirschen, Pflaumen, Apfelschalen und würzigen Noten von Nüssen, Tabak, etwas Lakritz und getrockneten Rosenblättern. Auch am Gaumen zeigt sich wiederum ein zarter Rotwein-Charakter, gleichzeitig fordernd und verspielt, samtig und elegant, mit schöner Frische und einer subtilen Tannin Struktur.

Empfehlung

Kann durchaus auch zu etwas kräftigeren Speisen gereicht werden, etwa zu einer Jause, zu Pasteten oder einem Carpaccio. Toll auch zu Pasta Gerichten, z.B. mit Muscheln, Tomaten und Kräutern, oder sogar auch zu Grilladen.

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!