



BRUNO PAILLARD, Reims

Als der charismatische Bruno Paillard 1981 sein Champagnerhaus gründete, hatte er eine Vision: Er wollte den feinsten, komplexesten und elegantesten Champagner erzeugen. Diesem Ziel ist er erstaunlich schnell sehr nahe gekommen: 2011 kürte ihn der FEINSCHMECKER zum Winzer des Jahres, als ersten Winzer aus der Champagne überhaupt. 2017 erhielt er die gleiche Auszeichnung im eigenen Land vom wichtigsten Weinführer Guide Hachette!

32 Hektar eigener Rebfläche, davon 12 Hektar in Grand Cru Lagen, liefern aus naturnahem Anbau die Trauben für seine ungewöhnlichen, erstklassigen Champagner. Nur Most aus der erster Pressung verarbeitet er. Die unterschiedlichen Crus und Rebsorten werden getrennt vinifiziert, um ein größtmögliches Spektrum hoch qualitativer Weine für die Assemblage zu erhalten. Nach der Flaschengärung reifen die Champagner mindestens drei Jahre auf der Hefe (also mehr als doppelt so lange, wie die vorgeschriebenen 15 Monate). Daher zeichnen sich die Champagner durch eine außerordentliche Komplexität und Finesse aus. Die Dosage wird auf ein Minimum reduziert, um Frucht und Mineralität der Weine bestmöglich zum Ausdruck zu bringen. Als erster Winzer überhaupt nannte Bruno Paillard das Datum des Dégorgements auf jeder Flasche.

Bruno Paillard ist ein Perfektionist. Seine Champagner sind das Ergebnis einer unglaublich sorgfältigen Arbeit, die sich in unzähligen kleinen Schritten manifestiert. Jeden dieser Schritte geht er mit dem Anspruch auf Perfektion. Kein Wunder, dass Drei-Sterne-Koch Joel Robuchon seine Arbeit mit der Bruno Paillards vergleicht. Heute finden sich die Champagner auf den Weinkarten von 422 Sterne-Restaurants weltweit.




Nec plus Ultra Rosé N.P.U. 2008 im GK

Der NPU Nec Plus Ultra gehört seit Jahrzehnten schon zu den besten Jahrgangs-Champagnern der Welt. Nun gibt es mit dem Jahrgang 2008 den NPU erstmals als Vintage Champagne Rosé. Auf Anhieb hat er sich in die Champions-League Viertelfinale der Rosé Champagner katapultiert mit guten Chancen auf das Endspiel.

Je hälftig aus Chardonnay und Pinot Noir von den besten Lagen der Champagne: Ausschließlich aus sorgfältig ausgewählten Parzellen der Grand Cru Lagen in Oger, Le Mesnil-sur-Oger, Cramant, Verzenay, Mailly-Champagne und Bouzy. Vinifiziert und ausgebaut in kleinen, älteren Holzfässern, um die Stärken jeder einzelnen Lage individuell zum Ausdruck zu bringen. Nach 12 Jahren Reife auf der Hefe im Februar 2022 degorgiert und im Herbst 2023 freigegeben. Nur 2608 Flaschen wurden produziert!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2035
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	