

Weinzentrale

EBERLE

Solera - Extra Brut - R. Pouillon & fils,

Art.-Nr: 60690

Neu



Beschreibung:

Im Anklang rauchige Noten, etwas gelbe Steinobst- Früchte, eine Spur Brotgewürz. Erdig-nussiger Typ, viel Handwerk, positive Oxidation mit einem leichten Sherry-Parfüm. Am Gaumen füllig, präzise, kraftvoll und frisch. Elegante Schaumkrone, exzellente Perlage. Unterlegt mit einem feinen Säurebogen, formidable Struktur und Länge, viel Druck, pikant und vertikal. Maximale Intensität. Sehr expressiv und anspruchsvoll. Perfekt zu Schalentieren!

Hersteller:

1947 wurde das kleine Champagnerhaus R. Pouillon & fils von Roger Pouillon in Mareuil-sur-Aÿ gegründet. Seit 1998 ist sein Enkelsohn Fabrice im Weingut tätig und begann mit der Vinifikation von Einzellagen-Champagner und den Ausbau im Holzfass. Seit 2003 werden die 7 Hektar Weingärten biodynamisch bewirtschaftet.

Anbau:

Der Champagne Solera von Fabrice Pouillon ist eine Assemblage aus den Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay, die Trauben stammen aus Weinbergen in Mareuil-sur-Aÿ - die als Premier Cru-Lagen im Vallée de la Marne klassifiziert sind.

Rebsorte Pinot Noir, Chardonnay	Region Champagne	Alkoholgehalt 12 % Vol.	Trinktemperatur 6-8 °C
Weingeschmack -	Qualitätsstufe Premier Cru	Restsüße 4	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kreide und Ton	Trinkfenster 2023-2032+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren NEIN

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Passt zu



Käse



Exotische Gerichte



Helles Fleisch



Salatkreationen



Fisch



Haute Cuisine



Meeresfrüchte



Gebäck