ZWEIFEL
WEINE &
GETRÄNKE

PALMER GRANDS TERROIRS
CHAMPAGNE PALMER & CO.
2003

Pinot Noir, Chardonnay

Frankreich / Champagne

150cl, 12% Vol.

40011603

AOC Champagne

Champagne Palmer & Co. wurde 1947 gegründet. Durch geschickte Zukäufe ist das Haus kontinuierlich gewachsen, bis in den 80er Jahren die magische Grenze von einer Million produzierter Flaschen überschritten werden konnte. Der grosse Stolz von Palmer sind die klug verteilten Rebberge, ein Mosaik von 40 verschiedenen Lagen, das insgesamt eine Fläche von 415 Ha erreicht, 200 davon in privilegierten Premier- und Grand-Cru-Lagen. Diese Vielfalt ermöglicht es, bei der Assemblage aus dem Vollen zu schöpfen. Ziel ist immer eine perfekte Harmonie zwischen Chardonnay und den Pinots und eine bezaubernde Eleganz.

Trinkempfehlung

Krabbenfleisch, Austern aber auch zu rosafarbenen Kalbfleisch

Vinifikation

Reifezeit: 12 Jahre auf der Hefe, und zusätzlich 2 Jahre in der Flasche.
Vom Grands Terroirs wurden lediglich 1703 Flaschen abgefüllt. - Die Flaschen sind nummeriert.

Charakter

Erstaunliche Vielfalt von verführerischen Düften nach Zitrusfrüchten und geröstetem Kaffee, getrockneten Aprikosen, Akazien und einem Hauch von frisch duftenden Brioches.
Am Gaument entwickelt sich eine würzige Note, gefolgt von gerösteten Haselnüssen und Ananas, getrockneten Früchten und caramelisierten Birnen.
Grands Terroirs 2003 kombiniert seidig-harmonisches Geschmackserlebnis mit Kraft und Reinheit. Das Finale zeigt sich mit einer einzigartigen Frische.

Terroir

Pinot Noir Grands Crus: Mailly, Verzenay, Premiers Crus: Rilly la Montagne, Ludes, Chigny les Roses, Chardonnay Premiers Crus: Villers-Marmery, Trépail