Tarlant

Zero Brut Nature, Base 2017

1500 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310045

Chardonnay, Pinot Meunier/Müllerrebe, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ceviche vom Kabeljau mit Limette, Tigermilk, Wildkräutern und Kapstachelbeeren

(Fisch)

Thunfisch-Tataki mit Shiso und Nussbutter

(Fisch)

Burrata mit marinierter Gelber Bete und Mandelöl

(Gemüse & Vegetarisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 13.12.2023

Informationen zum Wein

Der *Zero Brut Nature* ist eine Cuvée aus je 32 % Pinot Noir, Chardonnay und Meunier sowie zusammen 4 % Pinot Blanc, Arbanne und Petit Meslier. Die Reben wurzeln in Böden aus Kalkstein aus dem Lutetium (Paläogen), Kreide und Quarzsand. Genutzt wurde die Lese des Jahrgangs 2015. Es folgte eine langsame Pressung durch Schwerkraft, dann eine spontane Gärung und danach sechs Monate auf der Hefe in burgundischen *Pièces*. Es fand keine malolaktische Gärung statt. Bei der Assemblage kamen Reserve-Weine aus einer *Réserve Perpétuelle* hinzu. Gefüllt wurde im Mai 2016 und degorgiert wurde im Februar 2022 mit – wie immer – 0 g Dosage.

Farbe

Mittleres Strohgelb mit feiner Perlage

Nase

Tarlants *Zero* ist das Entrée in das Champagner-Portfolio des Weinguts. Aber was für eines – hat der Champagner doch sieben Jahre Reifezeit hinter sich. Trotzdem wirkt er auch aus der verkosteten halben Flasche jung und energetisch. Gleichzeitig merkt man, dass da eine wunderbare Reife vorhanden ist. Es duftet nach gelben Kelleräpfeln und pochierten Birnen, Torrone und Haselnüssen, Lorbeer und Porse.

Gaumen

Am Gaumen offenbart sich eine wunderbare Dynamik: Der volle und kraftvolle Champagner liefert eine druckvolle Performance, die sich gewaschen hat. Die Säure zieht einen weiten Bogen, ist präsent und wirkt lebendig. Ebenso agil ist der mineralische Aspekt dieses Champagners. Pulsierend, voller Energie, trocken und kalkig ist der *Zero*, aber geschmeidig und fein in der lange gereiften Perlage. Ein beeindruckendes Statement.