Tarlant

BAM! 2012+Réserve Perpetuelle, Brut Nature

750 ml

Frankreich, Champagne

Champagner

9920310067

Petit Meslier, Pinot Blanc/Weißburgunder

Alkoholgehalt: 12,0 %

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Steinbutt auf Beurre blanc mit jungen Erbsen, grünem Spargel und confierten Zitronen.

Geräucherte Sellerie-Schnitte mit Haselnuss, Apfel und Liebstöckel aus der modernen deutschen Küche.

Levantinischer Wolfsbarsch mit Sumach, gegrillter Aubergine, Tajin und Granatapfelkernen.

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 23.08.2025

Info:

BAM! Steht für die seltenen, aber sehr wohl zugelassen Rebsorten der Champagne: im 2012er Exemplar basiert diese Cuvée auf 27% Pinot Blanc, 27% Arbanne und 46% Petit Meslier. Diese Abfüllung basiert zu großen Teilen auf der Ernte vom 26. September 2012 mit Reserve-Weinen aus einer Solera, die bis 2007 zurück geht.

Am 3. Juni 2024 wurde mit 0g/l Dosage degorgiert.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen, begleitet von einer feinen, gleichmäßigen, anhaltenden Perlage, die sich elegant im Glas hält.

Nase:

Eine komplexe, vielschichtige Aromatik, die klar die Abkehr von Chardonnay und Pinot Noir markiert. Würzige Noten von Safran, Kurkuma und Zimt eröffnen den Duft, bevor sich ein vielgestaltiges Fruchtspektrum entfaltet: weiße und rote Johannisbeeren, Waldhimbeeren, reife Mango, gegrillte Ananas, Papaya, Kaki und Mirabelle. Diese Fülle wird von erdigen und ätherischen Nuancen getragen – Unterholz, Süßholz, getrocknete Kräuter wie Majoran und Salbei, dazu ein Hauch von nassem Gestein, Austernschale und Salzteig. Ein feiner Rauch- und Feuersteinakzent rundet das Bild ab, während ein warmer, fast pâtissierhafter Charakter an Tarte Tatin erinnert.

Gaumen:

Am Gaumen monumental und orchestral: ein Champagner, der Kraft, Eleganz und Zeit vereint. Die Textur ist salzig-mineralisch, geprägt von klirrender Präzision und feinem Schmelz der Mousse. Säure, Frucht, Würze, Finesse und Struktur verschmelzen nahtlos, ohne Dominanz, sondern in perfekter Balance. Die exotischen Anklänge von Safran und Kurkuma finden auch hier wieder ihren Platz, eingebettet in reife gelbe und rote Frucht, während die mineralische Ader und die kühle Eleganz für Länge und Tiefe sorgen. Ein Champagner, der Ruhe und Konzentration fordert – und belohnt.