

Tarlant

Zero Rosé Brut Nature, Base *2016*

 750 ml

 Frankreich, Champagne

 Champagner

 9920310058

 Chardonnay, Pinot Noir/Spätburgunder

Alkoholgehalt: 1.200,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Hamachi mit Daikon-Kresse, Chili, Ingwer und

Shoyu

(Fisch)

Meeresfrüchte-Kroketten mit eingelegten

Selleriestangen und gepickeltem Ingwer

(Meeresfrüchte)

Burrata mit Flowersprouts, Pekannüssen und

Harissa

(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 2016. 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 2017 und degorgiert wurde im Juli 2023 mit – wie immer – 0 g Dosage.

Farbe

helles Goldgelb mit feiner Perlage

Nase

Tarlants *Zero* (2016) zieht einen mit seinem intensiven Duft ins Glas. Er erinnert an Nougat, Torrone und leicht geröstete Piemonteser Haselnüsse, frisch ausgepackte Tischtennisbälle und unterschiedliche zitrische Noten von Zesten, frischem Saft und Salzzitronen. Dazu kommen klare Noten von zerstoßenem Gestein, Trockenkräutern und etwas Pfeffer.

Gaumen

Am Gaumen wirkt der *Zero* kraftvoll und subtil zugleich. Subtil in seinem Zusammenspiel von feinsten Nuancen, bei denen die zitrischen Noten die Oberhand gewinnen über Kernobst, nussige Aspekte und Gestein. Fordernd und doch immens befriedigend ist der Säuredruck dieses Champagners, der ja bekanntlich keinem biologischen Säureabbau unterliegt. Zusammen mit dem Verzicht auf Dosage und einer elektrisierenden Mineralik wirkt der *Zero* mit 2016er Basis aufwühlend, in seiner über viele Jahre entwickelten feinen Perlage aber ebenso elegant.