

Champagner Collard-Picard will Deutschland erobern

Premiere in Frankfurt

mit Donadel & Fils

Guter Champagner muss trocken sein, mit Finesse und Frische. Er sollte mit einer feinen lange anhaltende Perlage dichte und dezenten Aromen zum Schwingen bringen. Wenn dann noch eine Familienunternehmen mit ausschließlich eigenen Weinbergen dahintersteht, sind schon sehr viele Qualitätsmerkmale erreicht. Das Frankfurter Weinhandelsunternehmen **Donadel & Fils**, das sich gerne individueller Erzeugnisse und auch weniger bekannter Weinpersönlichkeiten annimmt, hat jetzt bei einer Deutschlandpremiere in Frankfurt verschiedene Qualitäten der Champagnerkellerei **Collard-Picard** vorgestellt, die exklusiv im Sortiment geführt werden.



Intensiv,
frisch,
geradlinig,
crispy mit
einem zart-
duftigen
Aroma aus
saftigem

Apfel und zitrischer Kalamansi. Ein Spitzenchampagner mit Charakter und Temperament: Der **Jahgangschampagner 2019 Dom Picard Blanc de Blancs** (100% Chardonnay) stammt aus Grand Cru Lagen in Mesnil sur Oger und Oger, hatte vier Jahre Hefelager und eine niedrige Dosage von 4g Restzucker. Fabelhaft.



Der **Racines, Blanc de Noirs aus Petit Meunier** (entspricht unserer roten Rebsorte Schwarzriesling) wird aus Weinen der Jahrgänge 2013 – 2017 erzeugt, hatte sechs Jahre Hefelager und ist mit einer niedrigen Dosage von 3g Restzucker auch extra brut. Ein richtig guter Meunier, was keineswegs selbstverständlich ist und nicht so oft vorkommt. Sehr frisch, schöne Säure, knackig aber nicht anstrengend, anregende Würze. Außergewöhnlich gut.



Die
Rosé
Assem
blage
Extra
Brut
ADN
(Deut
sch
DNA)
ist
ein
wunde
rbar
nach
Wein
schme
ckend
er
Champ
agner
, der
zeigt
,
dass
auch
ein
schäu
mende
r
Wein

letztendlich immer auch ein Wein ist. Frische mit feiner Frucht, ein Hauch von Erdbeere und Himbeere. Basis: Chardonnay, etwas Pinot Noir und Meunier. Belebende Salzspur, die zu einem Glas mehr inspiriert.



Angelina Schmücker

Der **Perpétuelle** ist der Everybodys Darling des Sortiments. Ein sympathischer Schmeichler, rund und cremig, mit einer Brioche-Note, den viele von einem Champagner erwarten. Dieser für den Einstieg auf hohem Niveau geeignete Champagner wird aus gleich 13 Jahrgängen erzeugt (2008-2020). Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier.

Collard-Picard ist kein Mainstream-Champagner. Die Produktion fällt mit 90.000 bis 140.000 Flaschen im Jahr eher gering aus. Das kleine Familienunternehmen setzt ausschließlich auf die eigenen Weinberge von 16 Hektar, es gibt keinen Zukauf, wie so oft in der Champagne. Vinifikation: Spontanvergärung mit natürlichen Hefen. Ausbau in großen Eichenfässern und seit

2024 auch in Amphoren.



Angelina Schmücker von Donadel & Fils (Dealer de Vin), die in Rheinhessen auch ein eigenes

Weingut betreibt, präsentierte die Champagner im Frankfurter Logenhaus (Eventlocation + Bar), das auch eine eigene Champagnerkarte offeriert. Das war erst der Anfang, der Champagner Collard-Picard soll noch weit mehr Terrain in der Gastronomie und bei Privatkunden erobern. Die Qualität dazu hat er.

Ludwig Fienhold

Dealer de Vin, Frankfurt, Hufnagelstr. 19-21, Tel. 069 97698938.

<https://dealerdevin.com>