

# HOMMAGE AU PINOT NOIR - BLANC DE NOIR

HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Des Königs neue Kleider... bei weitem nicht, denn der im Jahr 2020 gelauchte Hommage ist ein reinsortiger Pinot Noir aus im Schnitt 45 Jahre alten Reben nur aus Grand Cru Weinbergen von Aÿ. Er löst damit den bisherigen Hommage à Francois Hemart ab, der noch aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay bestand. Ein Jahr reifte er im kleinen Argonne Eichenholzfass, dann weitere 6 Monate auf der Feinhefe im Fuderfass und nach 36 Monaten Reifung auf der Flasche wurde dieser Klassiker erst degorgiert. Die Basis ist der Jahrgang 2015 und 40% der Blend sind Reserve von 1990-2014. Ein körperreicher, aber nicht sättigender Stil mit einer traumhaften nussig, würzigen Note. Brioche, getrocknete Früchte und Honig. Köstlich weinig mit Schmelz und eindeutig auf der geschmacklich trockenen Seite. Eine Hommage an die größte Rotweinsorte der Champagne und der Welt. Rassig und ein charaktvoller Stoff der die Welt von Henri Giraud auf das beste präsentiert. Klassischer Champagner.

<b>Rebsorte</b> Pinot Noir	<b>Region</b> Vallée de la Marne	<b>Restzucker</b> 5,55 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-11°	<b>Internationale Bewertungen</b>
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Champagne AOC	<b>Gesamtsäure</b> 4,2 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalk	<b>Anbau</b> HVE zertifiziert, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Schaumweinglas, Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Henri Giraud - Aÿ Champagne - France
<b>Höhe über N.N.</b> 68 - 267 Meter	<b>Ausbau</b> 12 Monate auf der Vollhefe, 6 Monate auf der Feinhefe und 36 Monate in der Flasche gereift	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Geschichte dieses kleinen Produzenten, im klangvollen, grand-cru-klassifizierten Weinbauort Aÿ gelegen, reicht zwölf Generationen zurück. Hier an den Hängen der Montagne de Reims hat der Pinot Noir das Sagen, doch es gibt auch hervorragende Qualitäten für den Chardonnay. Sage und schreibe 26 Parzellen mit Pinot und weitere 9 mit Chardonnay besitzt die Familie Giraud-Hémart. Mit der Übernahme der Geschäfte von Claude Giraud im Jahr 1990 beginnt ein neues Kapitel für das alteingesessene Haus.

Auf [www.weinamlimit.de](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.