HOMMAGE A FRANCOIS HÉMART - BRUT

HENRI GIRAUD - CHAMPAGNE, FRANKREICH

Diese Cuvée wurde in Erinnerung an den Gründungsvater Francois Hémart kreiert, und gleichzeitig ist sie die Visitenkarte des Hauses. Der Hommage besteht zu 70% aus Pinot Noir und 30% Chardonnay reiner "Grand Cru Aÿ"-Qualität. Reifung für sechs Monate im Terrakotta-Gebinde und weitere sechs Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern. Weitere Lagerung für 3 Jahre auf der Flasche. Ein klassischer, opulenter und reichhaltiger Champagner, weit weg von dem massenkompatiblen großen Marken. Immer mit einer Kombination aus weichem Mundgefühl, komplexen Duft von Birne und getrockneten Früchten, sowie nachhaltig markant spürbarer Mineralität ausgestattet.

Region Champagne	**Appellation** Champagne	**Klima** Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Empfohlene Trinktemperatur** 8-11°
Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglas	**Boden** Kalk, Mergel	**Höhe uber N.N.** 150 - 200 Meter	**Anbau** traditionell	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	**Ausbau** 6 Monate Terrakotta-Amphoren und 6 Monate in 228L Argonne-Eichenholzfässern	**Alkoholgehalt** 12%	**Internationale Bewertungen**	**Restzucker** <8 Gramm/Liter

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 weiterlesen.