

MV ROSÉ - BRUT

HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Der Kürzel "MV" steht für "Multi Vintage". Der Grundwein der 45 Jahre alten Reben, besteht zu 80% aus Pinot Noir (davon 8% Aÿ Grand Cru Rotwein) und 20% Chardonnay. Gereift für mindestens 4 Jahre auf der Hefe in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern. Dann folgen sechs Jahre weitere Lagerung in der Flasche. Diese Blend verbindet mineralische, kühle und ätherische Noten und exotische Frucht auf irrationale Art und Weise. Der MV Rosé ist schlichtweg einzigartig und polarisierend. Ein Champagner der ein helles Sisteron-Lamm, eine gebratene Taube oder ein gegrilltes Thunfischsteak ohne weiteres begleiten kann. Wer normalen Rosé trinken möchte, der soll bitte was anderes bestellen. 4000 Flaschen und super rar.

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir | Region Vallée de la Marne | Restzucker 5,1 g/l | Empfohlene Trinktemperatur 8-11° | Internationale Bewertungen |
| Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss | Appellation Champagne AOC | Gesamtsäure 4,55 g/l | Dekantieren / Karaffieren Nein | Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre |
| Boden Kalk | Anbau HVE zertifiziert, naturnah und nachhaltig | Alkoholgehalt 12% | Empfohlenes Glas Schaumweinglas, Universalglass | Abgefüllt durch Henri Giraud - Aÿ Champagne - France |
| Höhe über N.N. 68 - 267 Meter | Ausbau Basis MV mit Aÿ Grand Cru rot verschnitten & für mindestens 4 Jahre auf der Hefe gereift | Zusatzstoffe Enthält Sulfite | Verschluss Naturkork | Importiert durch 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 weiterlesen.