

ESPRIT NATURE - BRUT MAGNUM

HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Dieser Blend besteht zu 80% aus Pinot Noir und 20% Chardonnay, zusammen in Eichenholz-Barriques aus dem Argonner Wald ausgebaut. 50% des finalen Blends ist Reservewein (Grundwein aus diversen Jahrgängen von 1990 bis heute), der ebenfalls in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern ausgebaut wurde. Der Grundwein kommt also ganz ohne Stahltanks aus. Reifen darf er für mindestens zwei weitere Jahre auf der Hefe. Obwohl sich Henri Giraud nicht als "Vin Natural" versteht, kommt dieser Champagner diesem undefinierten Begriff sehr nah. Die Bedingungen für eine Zertifizierung erfüllt der Wein ohnehin. Die Beeren stammen von Vertrags-Winzern, die ihre Weinberge HVE zertifiziert ("Haute Valeur Environnementale" zu dt. "hoher Umweltwert") bewirtschaften.* Ansonsten gilt auch für diese Cuvée, wie für alle Weine von Henri Giraud: "Nichts ist verboten, nichts verpflichtet, außer einen guten Wein zu keltern!"*Die Winzer verpflichten sich bei der Arbeit im Weinberg zur Einhaltung von Umweltschutzpraktiken, basierend auf den vier Säulen Biodiversität, Pflanzenschutzstrategie, Düngung und Wasserressourcen.

Rebsorte 20% Chardonnay, 80% Pinot Noir	Region Vallée de la Marne	Restzucker 3,55 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-11°	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parker Wine Avocate
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Champagne AOC	Gesamtsäure 3,9 g/l	Dekantieren / Karaffieren Nein	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kalk, Mergel	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 in Argonne-Barriques, mindestens zwei Jahre Hefelager, 50% Reservewein	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.