

# MV 14 - BRUT MAGNUM OHK

## HENRI GIRAUD - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Dieser nach fortlaufenden Nummern deklarierte Champagner, dessen Grundweine zwölf Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern ausgebaut wurden, stammt ausschließlich von den Grand-Cru-Lagen aus Aÿ. Als Basis wird der Jahrgang 2014 verwendet und die Reserveweine (teilweise in der Solera ausgebaut) aus den Jahren 2000, 2002, 2004, 2008, 2009, 2010 und 2012. Weitere 5 Jahre auf der Flasche gereift. Die 75% Pinot Noir sorgen für den Unterbau, Kraft in der Blend und Wärme im Duft, die 25% Chardonnay für Frische und Saftigkeit. Eine Wahnsinnsäure und unfassbare Länge finden sich in diesem außergewöhnlichen Champagner. Degorgiert: Juli 2019

<b>Region</b> Champagne	<b>Appellation</b> Aÿ Grand Cru Champagne	<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-11°
<b>Empfohlenes Glas</b> Schaumweinglas, Universalglas	<b>Boden</b> Kalk, Mergel	<b>Höhe über N.N.</b> 150 - 200 Meter	<b>Anbau</b> traditionell	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Rebsorte</b> Chardonnay, Pinot Noir	<b>Ausbau</b> 12 Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern und in der Solera	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b> <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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.