SOLERA RATAFIA CHAMPENOIS

HENRI GIRAUD - CHAMPAGNE, FRANKREICH

Diese alte, seit Jahrhunderten praktizierte Spezialität diente früher der Haltbarmachung von Traubenmost, der wiederum mit Destillat geblendet wurde. So kommt man auf 17% Alk. Und erhält die Traubensüße. In der Fachsprache nennt man diesen fortifizierten Traubenmost "Mistelle" die es in vielen Regionen Frankreichs mit unterschiedlichen Namen gibt. Bei Henri Giraud werden 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay aus der 2. Pressung mit hochprozentigem Destillat vermischt und dann in Holzfässern gereift. Diese sind zwischen 1990-2013 im Solera Verfahren befüllt worden. Im Schnitt reift der Ratafia 23 Jahre darin und entwickelt in dieser Zeit einen unfassbar köstlichen Duft von kandierten Früchten wie Quitte, Aprikose, Orangenzeste, eingelegten Kirschen, aber auch gerösteten Haselnüssen, getrocknetem Thymian und exotischen Jaipur-Curry. Im Geschmack ist er reichhaltig und süß, aber nicht erdrückend.Der Ratafia trinkt sich gleichermaßen gut als Aperitif auf Eis, oder als Dessertwein zu einer dekadenten Früchtetarte, aber auch zu Creme Brûlee und zu Blauschimmel-Käse, wie Gorgonzola ist er ein kongenialer Begleiter.

Region Champagne	**Appellation** Champagne	**Klima** Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	**Dekantieren / Karaffieren** Nein	**Empfohlene Trinktemperatur** 10-14°
Empfohlenes Glas Universalglas	**Boden** Kalk, Mergel	**Höhe uber N.N.** 150 - 200 Meter	**Anbau** traditionell	**Lagerfähigkeit** 5 bis 10 Jahre
Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	**Ausbau** zwischen 1990 und 2013 im Solera Verfahren befüllte Argonne-Eichenholzfässer.	**Alkoholgehalt** 17%	**Internationale Bewertungen**	**Restzucker** <130 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.