

# BLANC DE CRAIE - BRUT

## HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Aus ausgesuchten Chardonnay-Partien vom Kreideboden, den Craie, im Vallée de la Marne. Vinifiziert wurde der Chardonnay in gebrauchten französischen Holzfässern. Zusammen mit 50% Reserveweine (Wein aus den Lesen 1990 bis heute), welcher ein Jahr im 228 Liter Argonne-Eichenholzfass ausgebaut wurde, reift der Wein für drei Jahre auf der Hefe. Die Beeren stammen von HVE\* (Haute Valeur Environnementale) zertifizierten Weinbergen. Großartige Klarheit, Zitrusduft, ein Duft von frischer Birne mit Brillanz und Frische - geradlinig wie ein Laserstrahl. Ansonsten gilt auch für diese Cuvée, wie für alle Weine von Henri Giraud: "Nichts ist verboten, nichts verpflichtet, außer einen guten Wein zu keltern!"\*\*Verpflichtet zur Einhaltung von Umweltpraktiken, basierend auf den vier Säulen Biodiversität, Pflanzenschutzstrategie, Düngung und Wasserressourcen.

<b>Rebsorte</b> Chardonnay	<b>Region</b> Vallée de la Marne	<b>Restzucker</b> 7,3 g/l	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 8-11°	<b>Internationale Bewertungen</b> 90 P. Robert Parker Wine Advocate
<b>Klima</b> Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	<b>Appellation</b> Champagne AOC	<b>Gesamtsäure</b> 4,3 g/l	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Nein	<b>Lagerfähigkeit</b> 5 bis 10 Jahre
<b>Boden</b> Kalk, Mergel	<b>Anbau</b> HVE zertifiziert, naturnah und nachhaltig	<b>Alkoholgehalt</b> 12%	<b>Empfohlenes Glas</b> Schaumweinglas, Universalglass	<b>Abgefüllt durch</b> Henri Giraud - Aÿ Champagne - France
<b>Höhe über N.N.</b> 68 - 267 Meter	<b>Ausbau</b> 50% in gebrauchten Argonne-Eichenholzfässern, für 3 Jahre auf der Hefe, 50% Reservewein	<b>Zusatzstoffe</b> Enthält Sulfite	<b>Verschluss</b> Naturkork	<b>Importiert durch</b> 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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.