

HOMMAGE AU PINOT NOIR - BLANC DE NOIR - MAGNUM

HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Des Königs neue Kleider... bei weitem nicht, denn der im Jahr 2020 gelauchte Hommage ist ein reinsortiger Pinot Noir aus im Schnitt 45 Jahre alte Reben nur aus Grand Cru Weinbergen von Aÿ. Er löst damit den bisherigen Hommage à Francois Hemart, der noch aus 70% Pinot Noir und 30% Chardonnay bestand. Ein Jahr reifte er im kleinen Argonne Eichenholzfass, dann weitere 6 Monate auf der Feinhefe im Fuderfass und erst nach 36 Monaten Reifung auf der Flasche wurde dieser Klassiker degorgiert. Die Basis bildet der Jahrgang 2015. 40% der Blend sind Reserve-Weine aus den Jahren 1990-2014. Ein körperreicher, aber nicht sättigender Stil mit einer traumhaften nussig, würzigen Note. Brioche, getrocknete Früchte und Honig. Köstlich weinig, mit Schmelz und eindeutig auf der geschmacklich trockenen Seite. Eine Hommage an die wohl größte Rotweinsorte der Champagne und der Welt. Rassig und ein charaktvoller Stoff, der die Welt von Henri Giraud auf das beste präsentiert. Klassischer Champagner.

Rebsorte Pinot Noir	Region Vallée de la Marne	Restzucker 5,55 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-11°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Champagne AOC	Gesamtsäure 4,2 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 12 Monate auf der Vollhefe, 6 Monate auf der Feinhefe und 36 Monate in der Flasche 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.