

DAME-JANE ROSÉ - BRUT

HENRI GIRAUD - CHAMPAGNE, FRANKREICH



Benannt nach Damghan, der legendären, persischen Stadt an der Seidenstrasse, die berühmt für ihre Töpferkunst von Amphoren war. Die Basis bildet die Blend "Hommage" aus 70% Pinot Noir (mit einem Rotweinanteil von 6%) und 30% Chardonnay. Die Trauben werden direkt nach der Lese für rund 4 Stunden gepresst und ausschließlich in kleinen Amphoren vinifiziert wird, um Frische und Fruchtigkeit in den Vordergrund zu rücken. Das Besondere hierbei: die Amphoren sind nicht wie gewöhnlich aus modelliertem und gebranntem Ton (Terracotta), sondern aus Sandstein. Der große Unterschied ist hierbei die Temperatur im Brennofen. Während Terracotta bei knapp 900° C. gebrannt wird, benötigt die Steinamphore 1200° C. Nach dem Ausbau in diesen Steingut-Amphoren, reift der Grundwein für mindestens drei Jahre auf der Hefe. Delikates Lachsrot, dekadent-weinige Frucht mit Himbeer-, Sauerkisch- und rotem Johannisbeeraroma, salzig-frisch und gleichzeitig mit warmen Noten am Gaumen. Ein Rosé, der sich trotz der Verbundenheit zu seinem kulturellen Champagner-Erbe frisch und modern präsentiert.

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	Region Champagne	Restzucker 6,6 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-11°	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Champagne AOC	Gesamtsäure 3,95 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 Sandstein-Amphoren und mind. 3 Jahre Hefelager	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.