

MV 14 - BRUT

HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Dieser nach fortlaufenden Nummern deklarierte Champagner, dessen Grundweine zwölf Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern (50% neues Holz) ausgebaut wurden, stammt ausschließlich von den Grand-Cru-Lagen aus Aÿ. Die Basis bildet zu 2/3 der Jahrgang 2014, wozu 1/3 des berühmten Reserveweines (teilweise in der Solera ausgebaut) aus den Jahren 2000, 2002, 2004, 2008, 2009, 2010, 2012 und 2013 verschnitten werden. Weitere 5 Jahre auf der Flasche. Die 80% Pinot Noir (45 Jahre alt) sorgen für den Unterbau, Kraft in der Blend und Wärme im Duft, die 20% Chardonnay für Frische und Saftigkeit. Eine Wahnsinnsäure und unfassbare Länge finden sich in diesem außergewöhnlichen Champagner.

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	Region Vallée de la Marne	Restzucker 5,9 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-11°	Internationale Bewertungen
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Champagne AOC	Gesamtsäure 4,6 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 in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern (50% Neuholz)	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.