

2000 FUT DE CHENE COLLECTION

HENRI GIRAUD - VALLÉE DE LA MARNE, FRANKREICH



Dieser "late release" Champagner aus der hauseigenen Reserve, dessen Grundweine zwölf Monate in 228 Liter fassenden meist neuen Argonne-Eichenholzfässern ausgebaut wurden, stammt ausschließlich von den Grand Cru Lagen aus Aÿ. Der Jahrgangschampagner aus dem Milleniumsjahr wurde erst im April 2017 degorgiert. Das heißt er ist ganze 16 Jahre auf der Flasche gereift. Die 70% Pinot Noir sorgen für den Unterbau, Kraft in der Blend und Wärme im Duft, die 30% Chardonnay für Frische und Saftigkeit. Trotz des langen Hefelagers oder gerade deswegen, hat er noch eine Wahnsinnsäure und unfassbare Länge. Aromen von Brioche, getrockneten Rosinen, Kirsche, Pfirsich und einen Hauch Vanille machen sich im Mund breit. Ein Meisterwerk und ein Erlebnis für jeden Champagnerliebhaber.

Rebsorte Chardonnay, Pinot Noir	Region Vallée de la Marne	Restzucker 9,95 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 8-11°	Internationale Bewertungen 92 P. Robert Parker Wine Advocate
Klima Semi-kontinental mit maritimen Einfluss	Appellation Champagne AOC	Gesamtsäure 4,25 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 Ausgebaut und gereift für 12 Monate in 228 Liter fassenden Argonne-Eichenholzfässern	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.