

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE – MAGNUM



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Frankreich

PREIS: 68,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
APFELSCHALE ◀
BRIOCHE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
KREIDE ◀



Stil

reif & frisch
Meunier (70%)

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)

Jahrgänge

2015 und Solera mit Start
in 19989

Reserveweine

33% Solera mit Start in
1998

Vinifikation & Ausbau

Edelstahl

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dosage

5 Gramm / Liter

Degorgiert

Dezember 2017
zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene,
Sondergröße -
Großformate

Typ

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

12 bis 14°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits 1996 hat Jérôme Dehours das Weingut seiner Eltern im kleinen Ort Cerseuil am südlichen Ufer, recht weit im Westen des Vallée de la Marne übernommen und über die Jahr zu einem der absoluten Spitzenbetriebe der Champagne weiterentwickelt. Meunier ist bei Jérôme die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn mit Champagner von Dehours kaufen Sie immer charakterreiche und harmonische, puristische und sehr reife Champagner, die vom Terroir des Vallée de la Marne geprägt sind.

Warum wir Champagner von Dehours im Programm haben

Die Stilistik von Champagne Dehours gefällt uns ausgesprochen gut. Alle Champagner sind frisch, weich und äußerst tiefgründig. Sie sind saftig und reif und eignen sich als Aperitif oder als Essensbegleiter. Mit Jérôme arbeiten wir nun schon sehr lange zusammen und wurden noch nie enttäuscht. Wir freuen uns sehr, dass wir die Champagner von Dehours im Programm haben und sie mit Ihnen teilen können.

Die Champagner

Einen famosen Einstieg in das Programm des Spitzenwinzers Jérôme Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des

Eine Magnum Flasche Champagner hat schon etwas Erhabenes. Vor allem, wenn sie von einem Spitzenwinzer stammt, so wie es Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne einer ist. Der Champagner Grande Réserve besteht aus 70% Meunier, ergänzt durch ca. 15% Chardonnay und 15% Pinot Noir. Das Basisjahr für zwei Drittel der Weine ist 2014. Ein Drittel stammt von einer Solera aus dem Jahr 1998. Dieser Wein wird in großen Holzfässern und Edeltanktanks aufbewahrt. Seit zwanzig Jahren werden Jahr für Jahr bis zu ein Drittel des Weines entnommen und mit jungem aufgefüllt. Die Dosage liegt bei 6 Gramm Zucker pro Liter.

Die Solera verleiht dem Grande Réserve Tiefe und Reife. Der hohe Meunier-Anteil sorgt für Fülle und Frische. Das Aroma erinnert an Apfelschalen und Grapefruit, weiße Blüten sowie Brioche und Kreide. Der Champagner ist ein hervorragender Aperitif, passt jedoch auch zu einer Vielzahl mittelkräftiger Gerichte aus dem europäischen Raum oder Asien.