

# CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT LES BEURYS - PINOT NOIR 2010



Champagne Eric Rodez

PREIS: 99,00 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



AROMEN:



**Rebsorten**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Typ**

**Alkohol**

**Allergenhinweis**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (0%)  
nicht durchgeführt  
0 Gramm / Liter  
Jahrgangschampagner,  
im Holz ausgebaut,  
Essensbegleiter,  
Einzellage  
12,50 Vol. %  
enthält Sulfite

# WINZER & BESCHREIBUNG



Eric Rodez ist in der achten Generation für den Familienbetrieb verantwortlich und das seit 1982. Zuvor war er für unterschiedliche Weingüter im Burgund und Beaujolais, an der Rhône und zuletzt auch bei Champagne Krug (Vinifikation der Grande Cuvée) tätig. Auf diesen Stationen hat er unter anderem den perfekten Umgang mit Holz gelernt, was sich in seinen Champagner widerspiegelt. Seit 1989 beschäftigt er sich intensiv mit dem biologischen und biodynamischen Weinbau. Heute ist er einer der Vorreiter, die Aromatherapie in der Landwirtschaft einsetzen. Gut 6 Hektar sind um das renommierte Champagner-Dorf Ambonnay auf 35 Parzellen verteilt. Diese sind zu 55% mit Pinot Noir und 45% Chardonnay bepflanzt, was für den Pinot Noir Ort Ambonnay ein sehr hoher Anteil Chardonnay ist. Das Alter der Reben beträgt durchschnittlich 30 Jahre. Manche Weinberge sind sogar älter als 70 Jahre. Aus diesen Trauben produziert Eric jedes Jahr rund 60 Weine, die er getrennt ausbaut. Gut 80% seiner Weine baut Eric Rodes in Holzfässern aus, was die Erfahrungen bei Krug besonders durchblicken lässt. Der biologische Säureabbau wird teilweise durchgeführt. Die hohe Komplexität der Champagner entsteht durch das Verschneiden der unterschiedlich aufbereiteten Weine.