CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE - HALBE FLASCHE

Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 22,90 €

Süße	●●○○○
Säure	●●●●○
Körper	●●●○○
Holzeinsatz	●○○○○
Tannin	●●●●●
Komplexität	●●●●○
Abgang	●●●●●

AROMEN:

ZITRONE
APFELSCHALE
BRIOCHE
WEISSE BLÜTEN
KREIDE

Stil	reif & frisch
Rebsorten	Meunier (70%) Chardonnay (15%) Pinot Noir / Spätburgunder (15%)
Jahrgänge	2016 und Solera mit Start in 1998
Reserveweine	33% Solera mit Start in 1998
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2019
Typ	zum Aperitif, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Sondergröße - Großformate
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	12 bis 14°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits 1996 hat Jérome 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 Jérome 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 Jérome 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 Jérome Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des

Die halbe Flasche vom Champagner Grande Réserve von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist der ideale Apertif für zwei. Der Champagner besteht aus 70% Meunier, ergänzt durch ca. 15% Chardonnay und 15% Pinot Noir. Das Basisjahr für zwei Drittel der Weine ist 2016. Ein Drittel stammt von einer Solera aus dem Jahr 1998. Dieser Wein wird in großen Holzfässern und Edelstanktanks 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.