CHAMPAGNE BRUT TRIO "S"

Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 62,50 €

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

AROMEN:

ROTER APFEL
APFELSCHALE
BRIOCHE
HONIG
NASSE ERDE
KREIDE



Stil	reif & tiefgründig
Rebsorten	Meunier (90%) Chardonnay (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (5%) Pinot Noir / Spätburgunder (0%)
Vinifikation & Ausbau	Solera von 1998
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2017
Typ	für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, im Holz ausgebaut
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°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

Der Champagner Trio "S" von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne ist ein ganz außergewöhnlicher Champagner. Er stammt komplett aus einer Solera (Reserve Perpetuelle), welche bereits 1998 ins Leben gerufen wurde. Jedes Jahr werden rund 30% des Weines, der überwiegend aus Meunier, aber auch aus Chardonnay und etwas Pinot Noir besteht, für den Champagner entnommen und mit Wein aus dem aktuellen Jahrgang aufgefüllt. Zum Lagern werden sowohl Edelstahlfässer als auch große Holzfässer verwendet. Dieses Verfahren verleiht dem Trio „S" eine enorme Tiefe und Komplexität aufgrund der Reife der Solera-Weine, gleichzeitig hat er aber auch Frische, die von den jungen Weinen beigesteuert wird.
Im Aroma sind Noten von rotem Apfel, Apfelschale, kandierten Früchten, Brioche, Honig, Haselnuss und nasser Erde zu finden. Der Champagner passt zu Lammkoteletts, intensiven Meeresfrüchten oder Krustentieren und weiteren intensiven Speisen mit hellen Soßen.