

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS BRUT NATURE PETRAEA 2012



Champagne Francis Boulard & Fille

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 78,50 €



AROMEN:
AKAZIENBLÜTE ◀
ANANAS ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
BROTRINDE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

tiefgründig & wenig
Weinberge mit Lehm und
Kalkstein
von 1975 bis 2000
gepflanzt
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2012
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Dezember 2018
Ohne Jahrgang, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut, Prestige
Cuvée
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Delphine Boulard ist die siebte Generation, die das Land ihrer Familie in der Champagne bewirtschaftet. Gestartet ist die ehemalige Innenarchitektin mit Ihrem Vater Francis, dessen Winzer Karriere auf die frühen 70er Jahre zurückging. Dies war eine Zeit, in der der chemische Weinbau gerade erst auf dem Vormarsch war. Wie die meisten seiner Generation begann er, im großen Stil chemische Düngemittel, Pestizide und Herbizide zu verwenden. Doch um das Jahr 1996 herum wurde er mit einer entmutigenden Erkenntnis konfrontiert: "Als einfacher Bauer bin ich immer davon ausgegangen, dass die Produkte, die wir auf unsere Reben auftragen, nach ein paar Regenfällen abgewaschen werden und verschwinden. Niemand hat uns je gesagt, dass chemische Rückstände nicht nur den Weinberg dauerhaft beeinträchtigen, sondern auch in den Wein gelangen würden." Francis wusste, dass sich etwas ändern musste und kam zu dieser Zeit mit biodynamischen Praktiken in Kontakt. Nach mehreren Jahren des Experimentierens kam er zu dem Schluss, nur noch biodynamisch arbeiten zu sollen. ... (weiterlesen auf www.einfachweinkaufen.de)