

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE



Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 42,90 €

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

AROMEN:
ZITRONE ◀
MANDARINE ◀
GRAPEFRUIT ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
KREIDE ◀
BRIOCHE ◀



Stil
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

belebend & tiefgründig
Chardonnay (100%)
2016 (50%), 2015, 2014
50% aus 2015 und 2014
teilweise durchgeführt
0 Gramm / Liter
April 2019
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Laherte Frères wurde bereits 1889 in Chavot im Vallée de la Marne gegründet. Seit 2005 ist Aurélien Laherte in der dritten Generation für die Produktion zuständig. Heute verfügt die Familie über 11 Hektar eigene Rebflächen und kauft von befreundeten Winzern Trauben aus unterschiedlichen Bereichen der Champagne hinzu. Die eigenen Weinberge werden weitgehend biodynamisch bewirtschaftet. Auf eine Zertifizierung hat Aurélien jedoch verzichtet, da die Parzellen häufig so klein sind, dass hin und wieder Einflüsse von nicht biodynamisch oder nicht biologisch arbeitenden Nachbarn messbar sind. Aurélien lässt die Grundweine spontan vergären. Der Ausbau erfolgt in der Regel in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Von Jahr zu Jahr wird entschieden, ob die Weine den biologischen Säureabbau durchlaufen. Neben den beeindruckenden Basischampagnern Ultradition und Blanc de Blancs brut nature gibt es inzwischen sechs Lagenchampagner im Programm. Mit den Champagnern von Laherte kaufen Sie herausragende Produkte von einem der besten ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)

Der Champagner Blanc de Blancs brut nature von Champagne Laherte Frères ist ein Champagner, wie er uns so richtig Freude bereitet. Er ist herrlich salzig-mineralisch, zupackend, komplex und lang. Die feine Saftigkeit von Zitrusfrüchten und Steinobst verleihen ihm einen Hauch von Süße und sorgen für eine perfekte Balance.

Der Champagner besteht nur aus Chardonnay der Jahre 2016 (50%), 2015 und 2014. Die Grundweine wurden in gebrauchten Holzfässern ausgebaut und der biologische Säureabbau wurde teilweise durchgeführt. Nach der Lagerung von zwei Jahren auf der Hefe wurde kein Zucker bei der Dosage zugeführt.