CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS, EXTRA BRUT LES GRANDES CRAYÈRES 2014

Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 74,50 €

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

AROMEN:

ZITRONE
GRAPEFRUIT
MANDARINE
GRÜNER APFEL
APFELSCHALE
BRIOCHE
GETOASTETES BROT
WEISSBROT
KREIDE



Stil	spannungsgeladen & zitrusfruchtig
Weinberg	Crayères
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2014
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2018
Jahresproduktion	4000 Flaschen
Typ	Jahrgangschampagner, Blanc de Blancs, Einzellage
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	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)

Die Chardonnay Trauben des Champagners "Les Grandes Crayères" von Champagne Laherte Frères stammen von einer Einzellage aus dem Bereich Côteaux Sud d'Épernay. Diese liegt zwischen dem Vallée de la Marne und der Côte des Blancs. Kreide ist in diesem Weinberg bereits in einer Tiefe von 20 cm zu finden. Dies verleiht dem Champagner viel kühle Frische, Druck und Spannkraft und unterstreicht die enorme Zitrusfruchtigkeit. Zudem hat der Blanc de blancs eine feine Salzigkeit die ihm zu besonderer Finesse und Vielschichtigkeit verhilft. Les Grandes Crayères ist ein Champagner für fortgeschrittene Champagnerfreunde und Liebhaber großer Weißweine!