CHAMPAGNE ROSÉ DE MEUNIER EXTRA BRUT

Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 44,50 €

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

AROMEN:

ERDBEERE‹
HIMBEERE‹
BRIOCHE‹
STERNANIS‹
KRÄUTER‹
KREIDE‹

Stil	fruchtbetont & feinwürzig
Weinberg	Weinberge in Chavot
Alter der Reben	1990 gepflanzt
Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2017 (50%), 2016, 2015
Reserveweine	50% aus den beiden Vorjahren
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2020
Typ	Rosé, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
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)

Der Champagner Rosé de Meunier von Champagne Laherte Frères schafft es mühelos auf Anhieb einer unserer liebsten Rosés zu sein. Der Champagner ist sehr frisch, spannungsgeladen und dabei wunderbar rotfruchtig und rund. Zu Nuancen von Erdbeere und Himbeere gesellen sich pikante kräutrige und würzige Noten.
Der Champagner besteht ausschließlich aus Meunier Trauben. Davon werden 60% als Weißwein gekeltert, 30% lässt Aurélien durch Schalenkontakt (Mazeration) etwas Farbe aufnehmen (Rosé) und 10% baut er zu Rotwein aus. Mit sehr präziser Fertigkeit vereint er diese Partien zu einem beeindruckend harmonischen Rosé Champagner, der perfekt als Aperitif taugt, aber auch zu sehr vielen Speisen (Pasta, Pizza, Schalentiere, kurzgebratenes Fleisch) glänzt.