CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE JEROBOAM

Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 219,00 €

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

Stil	belebend & tiefgründig
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2016 (50%), 2015, 2014
Reserveweine	50% aus 2015 und 2014
Biolog. Säureabbau	teilweise durchgeführt
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2019
Typ	Blanc de Blancs, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

AROMEN:

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)