

CHAMPAGNE BRUT GRANDE RÉSERVE



Champagne Dehours et Fils

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 38,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
HIMBEERE ◀
APFELSCHALE ◀
QUITTE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
KREIDE ◀
BRIOCHE ◀
BROTRINDE ◀



Stil

reif & frisch
Meunier (70%)

Rebsorten

Chardonnay (15%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (15%)

Jahrgänge

2017 (50%) und Solera
60% Reservewein aus
Solera mit Start in 1998

Reserveweine

durchgeführt

Biolog. Säureabbau

5 Gramm / Liter

Dosage

Degorgiert

Juli 2020

Typ

zum Aperitif, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Bereits 1996 hat Jérôme Dehours das Weingut seiner Eltern im kleinen Ort Cerseuil am südlichen Ufer, recht weit im Westen des Vallée de la Marne übernommen und über die Jahr zu einem der absoluten Spitzenbetriebe der Champagne weiterentwickelt. Meunier ist bei Jérôme die prägende Rebsorte und es ist auch sein Verdienst, dass diese Sorte in der Champagne wieder an Reputation und Glanz gewonnen hat. Denn mit Champagner von Dehours kaufen Sie immer charakterreiche und harmonische, puristische und sehr reife Champagner, die vom Terroir des Vallée de la Marne geprägt sind.

Warum wir Champagner von Dehours im Programm haben

Die Stilistik von Champagne Dehours gefällt uns ausgesprochen gut. Alle Champagner sind frisch, weich und äußerst tiefgründig. Sie sind saftig und reif und eignen sich als Aperitif oder als Essensbegleiter. Mit Jérôme arbeiten wir nun schon sehr lange zusammen und wurden noch nie enttäuscht. Wir freuen uns sehr, dass wir die Champagner von Dehours im Programm haben und sie mit Ihnen teilen können.

Die Champagner

Einen famosen Einstieg in das Programm des Spitzenwinzers Jérôme Dehours stellt Grande Réserve dar. Rund ein Drittel des

Der Champagner Grande Réserve von Champagne Dehours et Fils aus dem Bereich Vallée de la Marne besteht aus 70% Meunier, ergänzt durch ca. 15% Chardonnay und 15% Pinot Noir. Zum Wein des Basisjahres, der ca. zwei Drittel der Cuvée ausmacht, kommt ungefähr ein weiteres Drittel von Weinen, die als Solera gelagert wurden. Das bedeutet, dass in diesem konkreten Fall 1998 begonnen wurde, Weine in großen Holzfässern und Edelstahltanks zu lagern. Seitdem wird jedes Jahr etwas davon für Grande Réserve entnommen und mit Wein aus dem aktuellen Jahr aufgefüllt. Auf diese Weise erhält der großartige Champagner eine verführerische Tiefe und Reife. Der hohe Meunier-Anteil sorgt zudem für Fülle und Fruchtintensität. Die Dosage fällt immer recht gering aus. Das Aroma erinnert an Apfelschalen und Grapefruit, weiße Blüten sowie Brioche und Kreide. Der Champagner ist ein hervorragender Aperitif, passt jedoch auch zu einer Vielzahl mittelkräftiger Gerichte aus dem europäischen Raum oder Asien.