

CHAMPAGNE PREMIER CRU LE BRUT – CUVÉE TRADITIONNELLE



Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 34,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ZITRONE ◀
ROTER APFEL ◀
GETOASTETES BROT ◀
KREIDE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

erfrischend & rund
Weinberge in Villers-
Marmery
Chardonnay (89%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (11%)
2016 (40%), 2015, 2014, 2012,
2011
32% aus 2017, 2016, 2013
und 2009
teilweise durchgeführt
7 Gramm / Liter
April 2021
41.130 Flaschen
Ohne Jahrgang, zum
Aperitif, für Einsteiger, für
Fortgeschrittene
12,00 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine von Champagne Margaine in der Montagne de Reims liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt. ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Der Champagner Le Brut von Champagne Margaine ist ein wunderbarer Einstieg in das Terroir von Villers-Marmery. Einem Ort mit Chardonnay Trauben an der Montagne de Reims, der überwiegend von Pinot Noir Reben umgeben ist. Der Champagner ist sehr zugänglich und weich. Gleichzeitig aber auch druckvoll und zupackend frisch. Somit eignet er sich perfekt als anspruchsvoller Aperitif-Champagner und für viele weitere Gelegenheiten.