

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT CUVÉE M



## Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 59,80 €

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

**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ROTER APFEL ◀  
WEISSER PFIRSICH ◀  
KANDIERTE FRÜCHTE ◀  
BRIOCHE ◀  
KALKSTEIN ◀



<b>Stil</b>	komplex & reif
<b>Weinberg</b>	Weinberge in Villers-Marmery
<b>Rebsorten</b>	Chardonnay (95%) Pinot Noir / Spätburgunder (5%)
<b>Jahrgänge</b>	2002 bis 2014
<b>Reserveweine</b>	100% Reservewein von 2002 bis 2013
<b>Biolog. Säureabbau</b>	durchgeführt
<b>Dosage</b>	4 Gramm / Liter
<b>Degorgiert</b>	April 2021
<b>Jahresproduktion</b>	2000 Flaschen
<b>Typ</b>	Ohne Jahrgang, zum Aperitif, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, für Essensbegleiter
<b>Alkohol</b>	12,00 Vol.%
<b>Trinktemperatur</b>	10 bis 12°C
<b>Allergenhinweis</b>	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](http://einfachweinkaufen.de))

Die Cuvée M von Champagne Margaine ist ein besonderer Champagner, der durch seine enorme Reife und Tiefgründigkeit glänzt. Diese erhält er durch den Ausbau der Weine in einer Solera, mit den ältesten Weinen aus dem Spitzenjahrgang 2002 und den jüngstens aus dem ebenfalls herausragenden Jahr 2014. "M" ist wunderbar würzig, rauchig, komplex und trotzdem frisch. Er bereitet als Aperitif große Freude und begleitet aber auch zahlreiche mittelkräftige Speisen gewinnbringend.