

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS BRUT NATURE UN R DE RIEN

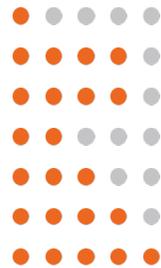


Champagne Redon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 54,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
BRIOCHE ◀
HEFE ◀
KREIDE ◀



Stil
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

druckvoll & geschmeidig
Chardonnay
2015 (50%), 2014 und 2013
50% aus 2014 und 2013
durchgeführt
0 Gramm / Liter
April 2020
Ohne Jahrgang, für
Fortgeschrittene, Blanc
de Blancs, im Holz
ausgebaut,
Essensbegleiter
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Seit 1982 erst produziert die Familie Redon Champagner unter dem eigenen Etikett Champagne Redon. Die Familie ist verwurzelt mit dem einzigartigen Terroir des kleinen Ortes Trépail an der Montagne de Reims. Wie an der Côte des Blancs fallen hier die Weinberge sanft nach Osten ab. Dies begründet, dass in dem Örtchen inmitten der ansonsten von Pinot Noir geprägten Montagne de Reims, über 90% der Rebfläche mit Chardonnay bepflanzt ist. In Trépail entstehen die mineralischsten Chardonnays der Montagne de Reims! Inzwischen wird der Familienbetrieb Redon von Adrien Redon geführt. Auch bei ihm dreht sich fast alles um Chardonnay. Chardonnay verleiht seinen Champagnern eine besondere Frische und Komplexität. Seine Weine zeichnen sich besonders durch einen mineralischen und präzisen Charakter aus. Adrien setzt seit einigen Jahren vermehrt auf den Ausbau im Holz. Neue Barriques verwendet er dabei nicht, vielmehr gebrauchte Fässer mit einem Alter von drei bis zehn Jahren. Dies verleiht seinen Champagnern eine besondere Kraft und Struktur. Weiterhin ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)

Der Champagner "Un R de rien" von Champagne Redon ist ein starrer, sehr frischer und markant druckvoller Blanc de blancs für Liebhaber von charakterreichen Champagnern. Trotzdem ist der Champagner auch cremig und verfügt über eine Weichheit. Diese ist auch auf die auffallend geschmeidige Kohlensäure zurückzuführen, die durch den Ausbau der Grundweine im gebrauchten Barriquefass entsteht. Wir sind von Un R de rien begeistert!