

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT LE GRAND R 50:50



Champagne Redon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 48,90 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ROTER APFEL ◀  
APFELSCHALE ◀  
KARAMELL ◀  
HASELNUSS ◀  
BRIOCHE ◀  
HEFE ◀  
KREIDE ◀



**Stil**

**Rebsorten**

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Degorgiert**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinktemperatur**

**Allergenhinweis**

tiefgründig & seidig  
Chardonnay (50%)  
Pinot Noir /  
Spätburgunder (50%)  
2013 (50%), 2012, 2011  
50% aus den beiden  
Vorjahren  
durchgeführt  
4 Gramm / Liter  
September 2020  
Ohne Jahrgang, für  
Einsteiger, für  
Fortgeschrittene,  
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](http://www.einfachweinkaufen.de))

Der Champagner "Le Grand R" von Champagne Redon stammt von Adrien Redons ältesten Reben in Trépail. Er besteht zu je 50% aus Chardonnay und Pinot Noir. Die Hälfte des Grundweins stammt aus 2013. Ergänzt wird er mit Reservewein aus den beiden vorhergehenden Jahren. Der Ausbau erfolgte komplett in Betontanks. Der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Die Dosage ist mit 4 Gramm pro Liter niedrig.

Le Grand R ist ein wundervoll intensiver und komplexer Champagner. Er beeindruckt durch seine Tiefe, Würze und Lebendigkeit! Wir denken, Ihnen wird er ebenso gut gefallen und wünschen Ihnen damit viel Freude.