CHAMPAGNE PREMIER CRU BRUT SÉLECTION

Champagne Hébrart

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 33,50 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
VEILCHENBLÜTE
ERDBEERE
GETROCKNETE APRIKOSE
GETROCKNETE PFLAUME
BRIOCHE
HASELNUSS
KREIDE



Stil	kraftvoll & saftig
Weinberg	Weinberge in Mareuil-sur-Ay, Bisseuil und Avenay-Val-d'Or
Alter der Reben	1970 gepflanzt
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (70%) Chardonnay (30%)
Jahrgänge	2018 (60%) und 2017 (40%)
Reserveweine	40%
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	8 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2021
Typ	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	8 bis 10°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Der relativ junge Champagner-Betrieb Champagne Marc Hébrart mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet ihn sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude. Der gesamte Weinbergbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar. Fast alle Weinberge befinden sich in Orten entlang des Flusses Marne. Darüber hinaus gibt es auch einige Reben an der Côte des Blancs. Mit einem Anteil von 70% gibt Pinot Noir ganz klar den Ton an. Ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Warum wir die Champagner von Marc Hébrart im Programm haben

Die Champagner von Marc Hébrart sind alle klar und kraftvoll, hin und wieder auch opulent. Sie sind in der Basis einfach zu verstehen, zum großen Teil auch anspruchsvoll, manchmal sogar grandios. Sie sind immer zuverlässig. Damit sind sie perfekt für Einstiger und Enthusiasten und ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Champagner-Sortiments.

Die Champagner

Das Programm ist von unten bis oben sehr stimmig und steigert sich kontinuierlich. Ein wunderbarer Einstieg und bereits großartiger Champagner für wenig Geld ist Sélection Premier Cru

Die Trauben für den herrlich kraftvollen und saftigen Champagner Premier Cru brut Sélection von Champagne Marc Hebrart stammen von mindestens 50 Jahre alten Reben aus den Ortschaften Mareuil-sur-Ay, Bisseuil und Avenay-Val-d'Or. Es sind hervorragende Lagen für Pinot Noir, welcher hier wunderbar reift und seine volle Intensität entwickeln kann. Der Sélection brut ist ein begeisternd zugänglicher Aperitif, der über eine, für seine Preisklasse, erstaunlich große Komplexität und Länge verfügt. Es ist einer unserer Favoriten mit einem kaum schlagbaren Preis-Genuss-Versprechen!