

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT RIVE GAUCHE / RIVE DROITE 2013



Champagne Hébrart

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 77,20 €

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

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTE KIRSCH ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
BLAUE PFLAUME ◀
KAFFEEBOHNE ◀
STERNANIS ◀
ZIMT ◀
HASELNUSS ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
KREIDE ◀



Stil	erhaben & großzügig
Weinberg	Aÿ Grand Cru sowie Chouilly und Avize Grand Cru
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (50%) Chardonnay (50%)
Jahrgänge	2013
Reserveweine	kein Reservewein
Vinifikation & Ausbau	Gärung und Lagerung in Eichenfässern
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	4 Gramm / Liter
Degorgiert	April 2019
Typ	Jahgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°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 mit 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Der Rosé von Hébrart ist

Der Spitzenchampagner Rive Gauche / Rive Droite von Champagne Marc Hébrart besteht aus besten Pinot Noir Grand Cru Weinen von Ay und Chardonnay Weinen aus Chouilly und Avize von der Côte de Blancs. Es ist ein enorm großzügiger Champagner, der durch Eleganz, Vielschichtigkeit und große Erhabenheit beeindruckt. Zu einer enormen Komplexität kommt ein ausgesprochen langer Nachhall. Rive Gauche / Rive Droite ist einfach großes Kino! So schmeckt Champagner der Extraklasse!