

CHAMPAGNE GRAND CRU ROSÉ BRUT NYMPHEA



Champagne Petit & Bajan

Champagne, Frankreich

PREIS: 52,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE ◀
HOLUNDERBEERE ◀
HIMBEERE ◀
WACHOLDERBEERE ◀
BRIOCHE ◀



Stil

kraftvoll & rotweinig
Weinberge in der Côte
des Blancs und in
Verzenay

Weinberg

Chardonnay (90%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (10%)

Rebsorten

Jahrgänge

2017

Reserveweine

kein Reservewein
durchgeführt

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

24 Monate

Dosage

3 Gramm / Liter

Degorgiert

Mai 2021

Typ

Rosé, Ohne Jahrgang,
zum Aperitif, im Holz
ausgebaut,
Essensbegleiter

Alkohol

12,00 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Petit & Bajan in Avize ist das Werk von Richard und Véronique Petit. Die Eheleute bringen Weinberge aus ihren jeweiligen Heimatorten Avize an der Côte de Blancs und Verzenay an der Montagne de Reims mit ein. Beide Terroirs haben einen legendären Ruf für allerbeste Chardonnay (Avize) und Pinot Noir (Verzenay) Trauben. Sie lernten sich 1992 kennen und schafften dann über Jahre die Grundlage, um 2009 Champagne Petit & Bajan hervorbringen zu können. Ihr Weinbergsbesitz erstreckt sich über 3,5 Hektar und vereint hervorragende Grand Cru Weinberge in an der Côte de Blancs (Avize, Oger, Cramant und Vray) und Montagne de Reims (Verzenay und Verzy).

Warum wir Champagne Petit & Bajan im Programm haben

Richard und Véronique schöpfen mit ihren großartigen Weinbergen aus dem Vollen und verstehen es, das Potenzial ihrer Trauben in großartige und ausdrucksstarke Champagner zu verwandeln. Richard setzt dabei auf einen reduktiven Stil. Das bedeutet, dass er penibel darauf achtet, dass möglichst wenig Luft bereits beim Pressen an den frischen Saft der Trauben gelangt. Vergoren wird temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Der weitere Ausbau der Weine findet auch in Edelstahltanks statt und der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Frische, Vitalität und Spannkraft erhofft sich Richard auf diese Weise besonders zu unterstützen.

"Nymphaea" ist KEIN heiterer, fruchtiger Rosé mit charmanter Süße. Im Grunde ist "Nymphaea" das genaue Gegenteil. Der Champagner ist kraftvoll, tanninbetont und zupackend. Er hat Rückgrat und Struktur. Dazu gesellt sich die für Champagner typische knackige Frische. Der Rosé ist enorm würzig, kräutrig und erdig. Neben einem Hauch von roten Beeren wird das Aroma deutlich von roten Beeren, Wacholder und Räucherkerweil bestimmt. Bei "Nymphaea" wird Champagner von Rotwein geküsst!

Trotzdem eignet er sich für mich noch als Rosé. Zu großer Form läuft er mit kurz gebratenem Rind und Hartkäse auf. Wir hatten ihn letztes auch zu Gulasch und waren äußerst angetan.