

CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE NOIRS, EXTRA BRUT LES LONGUES VOYES 2015



Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 59,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GETROCKNETE APRIKOSE
APFELSCHALE
HASELNUSS
BRAUNER NOUGAT
ZIMT
MARZIPAN
BRIOCHE
KALKSTEIN



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

kraftvoll & komplex

Pinot Noir /

Spätburgunder (100%)

2015

kein Reservewein

durchgeführt

4 Gramm / Liter

Februar 2019

3000 Flaschen

Ohne Jahrgang, Blanc de

Noirs, für Einsteiger, im

Holz ausgebaut

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Laherte Frères wurde bereits 1889 in Chavot im Vallée de la Marne gegründet. Seit 2005 ist Aurélien Laherte in der dritten Generation für die Produktion zuständig. Heute verfügt die Familie über 11 Hektar eigene Rebflächen und kauft von befreundeten Winzern Trauben aus unterschiedlichen Bereichen der Champagne hinzu. Die eigenen Weinberge werden weitgehend biodynamisch bewirtschaftet. Auf eine Zertifizierung hat Aurélien jedoch verzichtet, da die Parzellen häufig so klein sind, dass hin und wieder Einflüsse von nicht biodynamisch oder nicht biologisch arbeitenden Nachbarn messbar sind. Aurélien lässt die Grundweine spontan vergären. Der Ausbau erfolgt in der Regel in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Von Jahr zu Jahr wird entschieden, ob die Weine den biologischen Säureabbau durchlaufen. Neben den beeindruckenden Basischampagnern Ultradition und Blanc de Blancs brut nature gibt es inzwischen sechs Lagenchampagner im Programm. Mit den Champagnern von Laherte kaufen Sie herausragende Produkte von einem der besten ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)

Champagne Les Longues Voyes von Aurelien Laherte ist ein grandioser Blanc de Noirs Champagner mit einer bezaubernden Reife und einnehmender Weichheit. Die Pinot Noir Trauben des Blanc de Noirs stammen von mehreren Premier Cru Weinbergen in der Montagne de Reims. Alle Rebstöcke verfügen über ein stattliches Alter von mindestens 50 Jahren. Damit wurzeln sie tief und versorgen die Trauben über das Jahr perfekt. Der Grundwein wurde spontan in Barriques vergoren und anschließend außergewöhnlich lang auf der Hefe gelagert (18 Monate). Dann erfolgte erst die Tirage und das Degorgement nach weiteren 18 Monaten. Dies bedeutet, die Zeit auf der Hefe in der Flasche ist gar nicht so lang. Doch der äußerst lange und oxidative Ausbau des Champagners in der Zeit davor verleiht ihm eine enorme Komplexität und Reife. Les Longues Voyes ist ein umwerfender Champagner, den jeder Enthusiast mindestens einmal getunkren haben sollte!