

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT LES 7 – SOLERA 2005 BIS 2016



Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 99,50 €



- AROMEN:**
- RHABARBER ◀
  - QUITTE ◀
  - GETROCKNETE APRIKOSE ◀
  - HONIG ◀
  - HEU ◀
  - HEFE ◀
  - BRIOCHE ◀
  - HASELNUSS ◀



**Stil**  
**Weinberg**

fordernd & enorm salzig  
Weinberge in Chavot  
Chardonnay (18%)  
Meunier (18%)

**Rebsorten**

Pinot Noir /  
Spätburgunder (14%)  
Petit Meslier (15%)

**Jahrgänge**

2005 bis 2016

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt

**Dauer Hefelager**

36 Monate

**Dosage**

2 Gramm / Liter

**Degorgiert**

Februar 2019

**Jahresproduktion**

3.300 Flaschen

**Typ**

Ohne Jahrgang, für  
Fortgeschrittene,  
Essensbegleiter

**Alkohol**

12,50 Vol.%

**Trinktemperatur**

12 bis 14°C

**Allergenhinweis**

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](http://www.einfachweinkaufen.de))

"Les 7" steht bei diesem großartigen Champagner von Champagne Laherte Frères für die insgesamt sieben Rebsorten, die für die Cuvée verwendet wurden. Neben Chardonnay (18%), Pinot Noir (14%) und Meunier (18%) verwendet Laherte noch Arbane (8%), Petit Meslier (15%), Pinot Blanc (17%) und Pinot Gris (10%). Alle Sortencharaktere sind extrem gut ausbalanciert und miteinander verwoben. Der ausgeprägten, duftigen Nase stellt sich ein griffiges und straffes Mundgefühl entgegen. Mit gerademal 2 Gramm Dosage präsentiert er sich kernig frisch mit einer enormen Salzigkeit. Der Ausbau im Solera verleiht ihm seine Würze und Erdigkeit. Ein Champagner mit Ecken und Kanten, wie wir ihn lieben!