CHAMPAGNE VIEILLES VIGNE DE MEUNIER, EXTRA BRUT LES VIGNES D'AUTREFOIS 2015

Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 64,50 €

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

AROMEN:

APFELSCHALE
GRAPEFRUIT
QUITTE
GETROCKNETE APRIKOSE
APRIKOSE
GETOASTETES BROT
BRIOCHE
KRÄUTER

Weinberg	Weinberge in Chavot und Mancy
Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2015
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dosage	3 Gramm / Liter
Degorgiert	Februar 2019
Jahresproduktion	3600 Flaschen
Typ	Jahrgangschampagner, Blanc de Noirs, im Holz ausgebaut, Einzellage, Rosé
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°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)

Die Meunier Trauben des Champagners "Les Vignes d'Autrefois" von Champagne Laherte Frères stammen von ausgewählten Parzellen in Chavot und Mancy, die zwischen 1947 und 1953 von der Familie gepflanzt wurden. Die alten Reben bringen dem Champagner Kraft, Tiefe und Komplexität. "Les Vignes d'Autrefois" ist ein sehr eigenständiger Champagner, der am besten als Begleiter von Fisch und Krustentieren, kräftigen Gemüsegerichen, Pilzen und hellem Fleisch passt.