

CHAMPAGNE BRUT ULTRADITION



Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 39,90 €

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

AROMEN:
ZITRONE ◀
GRUENE BIRNE ◀
MANDARINE ◀
ROTER APFEL ◀
APRIKOSE ◀
KALKSTEIN ◀
BRIOCHE ◀
WEISSBROT ◀



Stil	frisch & würzig Weinberge in der Côteaux Sud d'Épernay und im Vallée de la Marne
Weinberg	Meunier (60%) Chardonnay (30%) Pinot Noir / Spätburgunder (10%)
Rebsorten	40% aus zwei vorhergehenden Jahren teilweise durchgeführt
Reserveweine	7 Gramm / Liter
Biolog. Säureabbau	September 2020
Dosage	Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, zum Aperitif, Essensbegleiter
Degorgiert	12,50 Vol.%
Typ	10 bis 12°C
Alkohol	enthält Sulfite
Trinktemperatur	
Allergenhinweis	

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)

Der Champagner Ultradition brut von Champagne Laherte Frères ist die Visitenkarte des Hauses. Der Champagner ist wunderbar rund und zugänglich. Dabei aber herrlich mineralisch, saftig und frisch. Es ist ein Champagner für alle Gelegenheiten: zum Aperitif, zu leichten Vorspeisen, Fischgerichten oder auch zu Sushi.

Die Trauben stammen aus Weinbergen, die in mehreren Gemeinden in Côteaux Sud d'Épernay und Vallée de la Marne liegen. Die Böden sind von Kalk, Ton und Mergel geprägt.