

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT – SPECIAL CLUB 2013



Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 65,00 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
GRÜNER APFEL ◀
APRIKOSE ◀
GEBÄCK ◀
BISKUIT ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀
KREIDE ◀



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

elegant &

energiegeladen

Chardonnay (100%)

2013

kein Reservewein

nicht durchgeführt

66 Monate

8 Gramm / Liter

Juni 2021

3.600 Flaschen

Blanc de Blancs,

Jahrgangschampagner,

für Einsteiger, für

Fortgeschrittene,

Essensbegleiter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine von Champagne Margaine in der Montagne de Reims liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt. ... (weiter auf einfachweinkaufen.de)

Champagne Millésime Blanc de Blancs brut – Special Club von Champagne Margaine ist das Flaggschiff der wunderbaren Kollektion. Es ist ein Chardonnay Champagner, bei dem der biologische Säureabbau nicht durchgeführt wurde. Ein Teil der Grundweine reifte in gebrauchten Barriquefässern. Zu merken ist dies aber kaum. Die hohe Komplexität wurde lediglich etwas mehr bereichert. Ausgewogenheit ist das große Schlagwort für diesen außergewöhnlich guten Champagner. Frische, Frucht, Süße (mit 8 Gramm / Liter deutlich, aber nicht störend) und Druckgefühl im Mund sind auffallend gut, ja perfekt, ausbalanciert. Dieser Champagner braucht sich vor den Blanc de Blancs Prestige Cuvées der großen Marken in keinsten Weise zu verstecken!