

CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT CUVÉE ROSÉ



Champagne Hébrart

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 36,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE
ROTE JOHANNISBEERE
BRIOCHE
BERGBACH (MINERALITIÄT)
VANILLE
GETOASTETES BROT
KREIDE



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

fruchtbetont & intensiv
Chardonnay (55%)

Pinot Noir /
Spätburgunder (45%)

2015 (80%), 2014bis 2011

20% Reservewein

durchgeführt

6 Gramm / Liter

März 2021

Rosé, Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, im Holz
ausgebaut

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Der relativ junge Champagner-Betrieb Champagne Marc Hébrart mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet ihn sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude. Der gesamte Weinbergbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar. Fast alle Weinberge befinden sich in Orten entlang des Flusses Marne. Darüber hinaus gibt es auch einige Reben an der Côte des Blancs. Mit einem Anteil von 70% gibt Pinot Noir ganz klar den Ton an. Ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Warum wir die Champagner von Marc Hébrart im Programm haben

Die Champagner von Marc Hébrart sind alle klar und kraftvoll, hin und wieder auch opulent. Sie sind in der Basis einfach zu verstehen, zum großen Teil auch anspruchsvoll, manchmal sogar grandios. Sie sind immer zuverlässig. Damit sind sie perfekt für Einstiger und Enthusiasten und ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Champagner-Sortiments.

Die Champagner

Das Programm ist von unten bis oben sehr stimmig und steigert sich kontinuierlich. Ein wunderbarer Einstieg und bereits großartiger Champagner für wenig Geld ist Sélection Premier Cru mit 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Der Rosé von Hébrart ist