

CHAMPAGNE MILLÉSIME EXTRA BRUT MEUNIER / CHARDONNAY 2014



Champagne Benoit Dinvaut

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 49,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Mineralität
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HONIG ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
HONIGMELONE ◀
BIRNE ◀
BRIOCHE ◀
TOAST (GETOASTET) ◀
VANILLE ◀



Stil

Weinberg

Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinken bis

Trinktemperatur

Bewertung

Allergenhinweis

kraftvoll & holzbetont
Weinberge in Gueux: Les
Vivantes und Les
Béguines
1970 bis 1990 gepflanzt
Meunier (70%)
Chardonnay (30%)
2014
kein Reservewein
10 Monate im
Barriquefass
65 Monate
0 Gramm / Liter
Dezember 2020
2.000 Flaschen
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut
12,0 Vol.%
2026
10 bis 12°C
einfach genießen *****
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Wir sind sehr froh, Ihnen die herrlich markanten Champagner von Benoît Dinvaut präsentieren zu können. Denn die Produktion ist äußerst gering. Benoit erzeugt seine eigenen Champagner seit 2011 in dem kleinen Ort Gueux am Rande des Montagne de Reims. Seine Hauptsorte ist Meunier. Daraus entstehen drei Cuvées mit jeweils rund 1.000 bis 2.000 Flaschen. Den Rest seiner Trauben verkauft er an große Häuser. Bereits sein Vater hat auf Pestizide und Herbizide verzichtet. Die Dinvauts kommen seit über 20 Jahren ohne aus und arbeiten im Weinberg biologisch. Die Vinifikation erfolgt mit geringsten Eingriffen. Vergoren wird spontan. Der Ausbau erfolgt in gebrauchten Holzfässern. Der biologische Säureabbau findet in der Regel statt. Mit Schwefel wird äußerst sparsam umgegangen. Auf diese minimalistische Weise entstehen sehr eigenständige Champagner, die äußerst kraftvoll und bereits in jungen Jahren sehr reif sind. Uns gefällt besonders gut der "weinigen" Charakter von Benoits Champagner, der am besten in Kombination mit Speisen zur Geltung kommt.

Benoit Dinvaut's Jahrgangs-Champagner Meunier / Chardonnay ist ein sehr eigenständiger Champagner, bei dem man die Reife des Grundweins von über 10 Monaten im Holzfass deutlich erkennt. Falls man den Holzeinfluss im Schaumwein ablehnt, wird man an diesem Champagner keine große Freude haben. Wenn man jedoch sehr gut eingebundene Holznoten mag, dann wird man mit dem Cuvée aus Meunier und Chardonnay eine gute Zeit haben. Denn der Millésime ist sehr ausgewogen und besonders komplex. Er ist einerseits feingliedrig, andererseits aber auch wild und kraftvoll. Zur Höchstform läuft er auf, wenn man ihn zu mittelkräftigen Speisen genießt. Obwohl ich kein großen Holzfans bin, mag ich diesen Champagner ausgesprochen gerne!

gegrillter oder gebratener Fisch,
gekochtes oder gebackenes Geflügel,
Brotzeit, Nudelgerichte & Teigtaschen,
Gerichte mit Sahne- oder Buttersoße,
Risotto & Reisgerichte, Tartes &
Quiches, Pilzgerichte, mit Käse
überbacken & Racelette, Weichkäse
mit gewaschener Rinde, Schnittkäse