

CHAMPAGNE MILLÉSIME BLANC DE BLANCS BRUT 2012



Champagne Yann Alexandre

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 39,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
GRÜNER APFEL ◀
ANANAS ◀
ROTER PFIRSICH ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Jahresproduktion

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

komplex & hochklassig
zwei Parzellen: Onrezy
(Courmas) und Les
Hautes Pl

Chardonnay (100%)

2012

kein Reserveweine

gebrauchte Holzfässer
teilweise durchgeführt

4 Gramm / Liter

Januar 2020

3.002 Flaschen

Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Einsteiger, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter

12,00 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Champagne Yann Alexandre aus Courmas in der Montagne de Reims kann mit Stolz auf die lange Weinbautradition der Familie zurückblicken. Bereits seit dem frühen 18. Jahrhundert bauen die Alexandres hier im Südwesten von Reims Wein an. Nach seinem erfolgreichen Önologiestudium in Beaune und Stationen im Bordeaux und Elsass kehrte Yann 1999 auf das elterliche Weingut zurück und sorgt seitdem für jede Menge frischen Wind. Insgesamt verteilen sich die 6,5 ha Weinberge der Familie auf 9 Gemeinden. Nach der sanften Ganztraubenpressung baut Yann für seine eigenen Champagner nur die Cuvée aus. Besonders wichtig ist ihm dabei, den jeweiligen Lagencharakter der über 40 sehr unterschiedlichen Parzellen herauszuarbeiten. Er setzt dabei zum Großteil auf neutrale Edelstahltanks. Nur ein kleiner Teil der Grundweine wird in gebrauchten Barriques ausgebaut, wie z.B. bei seinem hochklassigen Blanc de Blancs Millésimé. Den biologischen Säureabbau führt Yann nur vereinzelt durch. Sämtliche seiner charakterstarken Champagner lässt er mit einem besonders langen Hefelager von bis zu 80 Monaten reifen.
...(weiter auf einfachweinkaufen.de)

Der Champagner Blanc de Blancs Millesimé 2012 von Yann Alexandre ist ein fantastischer Chardonnay Champagner aus dem herausragenden Jahr 2012. Belohnt wird man mit einer hohen Komplexität und Tiefgründigkeit sowie einer umwerfenden Kombination aus Frische und Schmelz. Durch seine Rundheit und geringen Dosage von nur 4 Gramm / Liter spricht er sowohl Einsteiger als auch Champagner Enthusiasten an. Uns hat der Blanc de Blancs Millesimé 2012 sofort in den Bann gezogen. Sowohl als anspruchsvoller Aperitif, als auch als Begleiter von kräftigeren Fischgerichten und Speisen mit Käse (Risotto, etc.) und hellen Soßen (Kalbsgeschnetzeltes in Sahnesoße, etc.).