CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ BRUT BLANCHES TERRES

Champagne Yann Alexandre

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 48,00 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
ERDBEERE
ROTE KIRSCHE
HIMBEERE
ROSE
HASELNUSS
BRIOCHE
KALKSTEIN



Stil	rotfruchtig & weinig
Rebsorten	Chardonnay (92%) Pinot Noir / Spätburgunder (8%)
Jahrgänge	2013 (85%), 2012 und 2011 (15%)
Reserveweine	15% Reserveweine
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dauer Hefelager	70 Monate
Dosage	6 Gramm / Liter
Degorgiert	Januar 2020
Jahresproduktion	2.550 Flaschen
Typ	Rosé, Ohne Jahrgang, für Einsteiger, für Fortgeschrittene
Alkohol	12,00 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	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 Rosé Champagner Blanches Terres von Champagner Yann Alexander aus der Petite Montagne de Reims ist ein Rosé, wie wir ihn lieben! Er vereint Kraft, Fruchtigkeit und Intensität mit einer beeindruckenden Gradlinigkeit und Eleganz! Der Rosé d'Assemblage besteht zu 92% aus Chardonnay und 8% aus Pinot Noir gekeltertem Rotwein. Ein kleiner Teil an Reservewein und ebenso ein kleiner Teil von im gebrauchten Holzfass ausgebautem Wein verleiht dem Rosé mehr Tiefe und Reife. Blanches Terres ist ein perfekter Aperitif, der aber auch zu zahlreichen Fischgerichten, rohem Schinken oder auch leichten asiatischen Speisen hervorragend passt.