CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS EXTRA BRUT BANSIONESI

Champagner Éric Taillet

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 55,40 €

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

AROMEN:

GRAPEFRUIT
APFELSCHALE
SCHWARZE JOHANNISSBEERE
HOLUNDERBEERE
GETOASTETES BROT
GETROCKNETE APRIKOSE
BRIOCHE
STEIN

Stil	kraftvoll & strukturiert
Weinberg	Baslieux-sous-Châtillon
Rebsorten	Meunier (100%)
Jahrgänge	2015 (70%), 2014
Reserveweine	30% Reservewein
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dauer Hefelager	40 Monate
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	Juni 2020
Jahresproduktion	1.000 Flaschen
Typ	Ohne Jahrgang, Blanc de Noirs, im Holz ausgebaut, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Seit 1961 vermarktet die Familie Taillet aus dem Vallée de la Marne voller Stolz ihre eigenen Champagner. 1995 übernahm Eric von seinem Vater Daniel den Familienbetrieb. Verteilt sind die sechs Hektar des Weinguts auf insgesamt sechs Gemeinden rund um den Ort Baslieux-sous-Châtillon im Herzen des Vallée de la Marne. Meunier ist hier allgegenwärtig. Mit knapp 80% dominiert er die Weinberge der Familie Taillet, gefolgt von Pinot Noir und Chardonnay. In neuen Anpflanzungen finden auch die „Underdogs“ der Champagne wie Pinot Gris, Arbane und Petit Meslier immer mehr an Bedeutung. Fragt man Eric Taillet nach „seinem“ Meunier, kommt er unverzüglich ins Schwärmen. Für ihn ist Meunier der König der Champagne. Er setzt ihn gleich mit Frucht und Finesse. ... (weiter auf www.einfachweinkufen.de)

Der Extra-Brut-Champagner Bansionesi von Éric Taillet ist ein ganz besonderer Champagner. Es ist ein Meunier Champagner, der aus der "Meunier Hochburg" Baslieux-sous-Châtillon stammt. Bansionesi ist dafür der alte lateinische Name. Die Trauben stammen von besonders alten Reben, die auf Lehm, Kalk und Flint stehen. Die Lagerung auf der Hefe erfolgte über 40 Monate mit Naturkorken statt Kronkorken. Bansionesi hat uns von Anfang an begeistert! Besonders ist seine ungewöhnliche Rotfruchtigkeit, die an Holunderbeere und sogar schwarze Johannisbeere erinnert. Zudem ist die Kraft, Dynamik und enorm mundfüllende Struktur einfach beeindruckend. Freuen Sie sich auf einen eigenständigen Champagner der Extraklasse!