CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT VIEILLES VIGNES DU LEVANT 2011

Champagne Larmandier-Bernier

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 89,00 €

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

AROMEN:

Rebsorten	Chardonnay (100%)
Vinifikation & Ausbau	gebrauchte Barriques, größere Fässer, Battonage
Dosage	2 Gramm / Liter
Degorgiert	November 2019
Typ	Blanc de Blancs, Jahrgangschampagner, für Fortgeschrittene, im Holz ausgebaut, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	12 bis 14°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Bereits seit 1992 führt Pierre Larmandier den von seinen Eltern gegründeten Betrieb Champagne Larmandier-Bernier an der Côte de Blancs. Ein Großteil seiner Weinberge liegt in den Orten Vertus aber auch in Cramant und Oger. Die Trauben wachsen hier an kühlen Osthängen auf kargen Kreideböden. Pierre Larmandier gehört zu einer stetig wachsenden Gruppe von Winzern in der Champagne die ihre Weinberge nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaften. Eingesäte Gras- und Wiesenpflanzen machen die Monokultur Weinberg zur lebendigen Kulturlandschaft. Auf synthetischen Düngemittel und Herbizide verzichtet er komplett. Stattdessen stärkt er mit pflanzlichen Präparaten die natürlichen Widerstandskräfte seiner Reben. Im Keller arbeitet Pierre Larmandier ausschließlich mit Weinbergs eigenen Hefestämmen, alle Weine durchlaufen den biologischen Säureabbau. Sie werden weder filtriert noch geschönt. Den individuellen Charakter seiner Champagner unterstreicht er durch den vielfältigen Einsatz unterschiedlicher Stilmittel im Keller. Er nutzt dafür Edelstahltanks, großes Holz, Betoneier sowie einen stetig wachsenden Anteil an kleinen Holzfässern. Die Champagner von Pierre Larmandier sind kraftvoll und konzentriert, füllig bei reifer Frucht, manchmal mit viel Nachhall und mineralischen Noten im Abgang. Sie sind alle sehr eigenständig und lassen sich vielseitig zum Essen einsetzen