

CHAMPAGNE ROSÉ DE SAIGNÉE EXTRA BRUT LES BEAUDIERS



Champagne Laherte Frères

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 69,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE
HIMBEERE
BRIOCHE
STERNANIS
KRÄUTER
WACHOLDERBEERE
GEWÜRZNELKE
WALDBODEN
KREIDE



Stil
Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Jahrgänge
Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

rotweinig & kraftvoll
Weinberge in Chavot
1965 gepflanzt
Meunier (100%)
2016 und 2015
nicht durchgeführt
36 Monate
3 Gramm / Liter
Januar 2020
Rosé, Ohne Jahrgang,
Essensbegleiter, im Holz
ausgebaut, für
Fortgeschrittene
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Laherte Frères wurde bereits 1889 in Chavot im Vallée de la Marne gegründet. Seit 2005 ist Aurélien Laherte in der dritten Generation für die Produktion zuständig. Heute verfügt die Familie über 11 Hektar eigene Rebflächen und kauft von befreundeten Winzern Trauben aus unterschiedlichen Bereichen der Champagne hinzu. Die eigenen Weinberge werden weitgehend biodynamisch bewirtschaftet. Auf eine Zertifizierung hat Aurélien jedoch verzichtet, da die Parzellen häufig so klein sind, dass hin und wieder Einflüsse von nicht biodynamisch oder nicht biologisch arbeitenden Nachbarn messbar sind. Aurélien lässt die Grundweine spontan vergären. Der Ausbau erfolgt in der Regel in Holzfässern unterschiedlicher Größe. Von Jahr zu Jahr wird entschieden, ob die Weine den biologischen Säureabbau durchlaufen. Neben den beeindruckenden Basischampagnern Ultradition und Blanc de Blancs brut nature gibt es inzwischen sechs Lagenchampagner im Programm. Mit den Champagnern von Laherte kaufen Sie herausragende Produkte von einem der besten ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)