

CHAMPAGNE GRAND CRU MILLÉSIME BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRE DU MESNIL 2013



Champagne André Robert

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 56,50 €



AROMEN:
ZITRONE ◀
KREIDE ◀
GRÜNER APFEL ◀
WEISSER PFIRSICH ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀
HOLZ ◀
GETOASTETES BROT ◀
SCHWARZPULVER ◀



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Vinifikation & Ausbau

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

zugänglich &
anspruchsvoll

Chardonnay (100%)

2013

keine Reserveweine

gebrauchte Barriques (8
Monate)

nicht durchgeführt

7 Gramm / Liter

März 2020

Blanc de Blancs, für

Fortgeschrittene,

Essensbegleiter,

Jahrgangschampagner

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Wer Champagner von der Côte de Blancs mag, wird die Champagner von André Robert lieben! Auf über 14 Hektar Rebfläche entlang der bekannten Grand Cru Gemeinden Le Mesnil sur Oger, Oger und Cramant produziert der heutige Eigentümer Bertrand Robert mit seiner Tochter Claire und ihrem Partner Jean-Baptiste komplexe Champagner mit einer ganz besonderen Klarheit sowie einer herrlich feinen, manchmal etwas salzigen Mineralität.

Die animierende Säure steht bei Bertrand klar im Fokus. Sie wirkt allerdings nie laut und vordergründig, sondern ist bei all seinen Champagnern hervorragend in einer cremigen Mousse eingebunden.

Fast alle Grundweine werden inzwischen in gebrauchten Barriquefässern ausgebaut. Der biologische Säureabbau wird ganz bewusst unterbunden. Somit zaubert das Team eine extra Portion Biss und knackige Frische in seine Champagner, die hervorragend als Aperitif und Begleiter von Fisch und Meeresfrüchten funktionieren.

Nur seine etwas fülligeren Jahrgangschampagner werden im Barrique ausgebaut. Die Holznote ist hier klar erkennbar und macht diese Champagner zu kraftvollen und vielseitigen Essensbegleitern. Ein Muss für alle Fans der Côte de Blancs.

Die Trauben des Jahrgangs-Champagners Terre du Mesnil von Champagne André Robert stammen ausschließlich von Weinbergen der Grand Cru Gemeinde Mesnil-sur-Oger. Somit hat man hier die seltene Gelegenheit, den Charakter des legendären Orts kennenzulernen. Denn normalerweise werden die Chardonnay-Trauben aus zahlreichen Orten miteinander verschnitten, so dass "lediglich" der Charakter der Region zu erkennen ist. Le Mesnil-sur-Oger steht für eine außerordentliche Mineralität. Während die Nachbargemeinden Oger für Kraft und Frucht, Avize für Ausgewogenheit, Mineralität und Intensität und Cramant für Fülle und florale Noten stehen. Der Grundwein von Terre du Mesnil wurde für 8 Monate in kleinen Holzfässern ausgebaut. Die Battonage, also das Aufwirbeln der Feinhefe wurde durchgeführt. Dies führt zu einem sehr frischen, aber auch kraftvollen Champagner, der vom Barrique geprägt ist und herrlich zu vielerlei intensiven Speisen passt. Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem herrlichen Tropfen!