CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS BRUT NATURE LES JARDINS DU MESNIL

Champagne André Robert

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 44,40 €

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

AROMEN:

- GRAPEFRUIT
- GRÜNER APFEL
- ROTER APFEL
- KARAMELL
- WEISSER NOUGAT
- BROTRINDE
- KREIDE
- BRIOCHE

Stil	mineralisch & dynamisch
Rebsorten	Chardonnay (100%)
Jahrgänge	2014 und 2013
Reserveweine	50% aus dem Vorjahr
Biolog. Säureabbau	nicht durchgeführt
Dauer Hefelager	60 Monate
Dosage	0 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2020
Typ	Blanc de Blancs, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter, Ohne Jahrgang, im Holz ausgebaut
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	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 von André Roberts Champagner Grand Cru Blanc de Blancs brut nature, Le Jardins du Mesnil stammen ausschließlich aus der großartigen Côte des Blancs Gemeinde Le Mesnil-sur-Oger. Der sehr kreidehaltige Boden verleiht ihm einen sehr spannungsvollen, kalkigen und salzigen Charakter. Die Grundweine der Jahre 2013 und 2014 wurden in großen Holzfässern (70%) und kleineren Barriques (30%) ausgebaut. Dadurch erhält der Champagner seine Tiefe und Würzigkeit. Körper und Cremigkeit werden durch eine längere Lagerung auf der Feinhefe unterstrichen. Für seine ausgesprochene Frische sorgt das Vermeiden des biologischen Säureabbaus. Das besonders lange Hefelager von über fünf Jahren macht Les Jardins du Mesnil sehr geschmeidig und integriert alle Komponenten harmonsich. Als Brut Nature kommt der Champagner dabei komplett ohne süßende "Schminke" aus und begeistert durch seine puristische Gradlinigkeit. Freuen Sie sich auf einen sehr frischen, fein gereiften, kraftvollen und charakterreichen Spitzenchampagner!