

# CHAMPAGNE EXTRA BRUT PAULINE – LES VIGNES DE MONTIGNY



Champagne André Robert

Champagne, Frankreich

PREIS: 38,20 €

Süße  
Säure  
Körper  
Holzeinsatz  
Tannin  
Komplexität  
Abgang



**AROMEN:**  
GRAPEFRUIT ◀  
ZITRONE ◀  
APRIKOSE ◀  
ROTER APFEL ◀  
BROTRINDE ◀  
KALKSTEIN ◀



**Stil**

saftig & schlank  
Weinberge in Montigny  
(Meunier) und Vitry  
(Chardonnay)

**Weinberg**

Meunier (90%)  
Chardonnay (10%)

**Rebsorten**

2017

**Jahrgänge**

**Reserveweine**

kein Reservewein

**Biolog. Säureabbau**

nicht durchgeführt

**Dosage**

3 Gramm / Liter

**Degorgiert**

September 2020

**Typ**

Ohne Jahrgang, für  
Einsteiger, für  
Fortgeschrittene, zum  
Aperitif

**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.

Champagne Pauline – Les vignes de Montigny von André Robert besteht zu 90% aus Meunier und 10% aus Chardonnay. Das Weingut in Le Mesnil sur Oger an der Côte des Blancs besitzt auch Meunier Weinberge in Montigny im Vallée de la Marne und Chardonnay im ganz westlich gelegenen Vitryat. Gelbe Frucht und Weichheit (Meunier) trifft auf Zitrusfrucht und Frische (Chardonnay). Die Weine lagern überwiegend in Edelstahltanks. Ein Viertel jedoch in gebrauchten Barriquefässern. Dies verleiht dem Champagner etwas mehr Würze und Tiefe. Der biologische Säureabbau wird nicht durchgeführt, was die Spannung und Frische von Pauline betont. Pauline ist herrlich frisch, saftig, rund und belebend. Es ist ein wunderbarer Champagner für fast alle Gelegenheiten.