

CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TÉTHYS 17

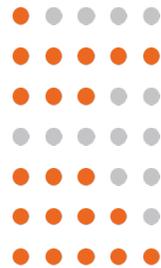


Champagne Guiborat

Champagne, Côte des Blancs, Frankreich

PREIS: 49,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE ◀
GRAPEFRUIT ◀
STEIN ◀
QUITTE ◀
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
BRIOCHE ◀
GETOASTETES BROT ◀
AKAZIENBLÜTE ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dauer Hefelager

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

mineralisch & belebend
Weinberge in Chouilly,
Cramant und Oiry
Chardonnay (100%)
2017 mit 19% Reservewein
aus 2016 bis 2014
19% aus 2016 bis 2014
durchgeführt
23 Monate
3 Gramm / Liter
März 2020
Blanc de Blancs, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Dynamik, die aktuell in der Champagne herrscht ist unübersehbar. So auch bei Champagne Guiborat in Cramant an der Côte des Blancs. Seit 1996 wird der Betrieb von Richard und seiner Frau Karine Fouquet in der 5. Generation geführt. Richard kümmert sich dabei um den Außenbetrieb und Karine ist für den Keller zuständig. Jahr für Jahr arbeiten die beiden konsequent an der Weiterentwicklung ihres Champagnerstils. Insgesamt bewirtschaften sie 4 ha Weinberge in den Orten Cramant, Chouilly und Oiry, hier wird ausschließlich Chardonnay angebaut. In den 4 ha Weinbergen in Mardeuil wird Pinot Noir und Meunier produziert. Für die eigene Champagnerproduktion greifen die beiden Chardonnay Enthusiasten besonders gerne auf das Lesegut ihrer fast 40 Jahre alten Rebstöcke aus Cramant und Chouilly zurück. Einen Großteil der Traubenproduktion verkaufen sie allerdings an ein großes Champagnerhaus. Die malolaktische Gärung wird bei Champagne Guiborat ganz bewusst blockiert, als weiteres Stilmittel haben Karine und Richard die Dosage ihrer Champagner immer weiter reduziert. Hierdurch entstehen puristische und mineralische Champagner wie wir sie lieben. Es sind ganz klare Champagner, die das besondere Terroir der Côte de Blancs in unsere Gläser transportieren.

Der Blanc de Blancs Champagner Tethys.17 von Guiborat besteht aus Chardonnay Trauben aus den drei Orten Chouilly, Cramant und Oiry. Der Ausbau erfolgte in Edelstahltanks, wo auch der biologische Säureabbau durchgeführt wurde. Mit rund 2 Jahren Hefelager und einer Dosage von 3 Gramm pro Liter ist Tethys frisch, fruchbetont (Zitrus und grüner Apfel), trocken aber auch zugänglich und weich. Wichtig ist, dass man ihn nicht zu kalt genießt. Er ist ideal als Aperitif und passt sehr gut zu dezenten, salzigen Gerichten.