

CHAMPAGNE EXTRA BRUT – HALBE FLASCHE



Champagne Rémi Leroy

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 19,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ZITRONE
GRAPEFRUIT
ERDBEERE
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
KREIDE



Stil
Weinberg
Alter der Reben

Rebsorten

Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

trinkig & weich
Kimmeridge-Böden
1998
Pinot Noir /
Spätburgunder (70%)
Chardonnay (30%)
2017, 25% 2012 - 2016
25% Reserveweine
durchgeführt
2 Gramm / Liter
Februar 2021
1.000 Flaschen
Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Sondergröße -
Großformate
12,50 Vol. %
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Der junge und hoch motivierte Winzer Rémi Leroy von Champagne Rémi Leroy stellt Dank seiner Erfahrungen, seiner Zukunftsorientierung und seiner gelassenen ruhigen Art, nicht nur beeindruckende Champagner von der Côte des Bars her, sondern zählt auch zu den jungen Sternen am Winzer-Himmel. 2008 stieg er in den elterlichen Betrieb ein, der sich in Meurville an der Côte des Bar in der Nähe der Dörfer Bergères und Fontaine befindet. Die Weinberge bestehen aus 72% Pinot Noir, 20% Chardonnay und 8% Meunier. Die dortigen Rebstöcke haben sich den Gegebenheiten eines kargen Bodens angepasst und ihre Wurzeln beeindruckend tief in den Boden geschlagen. Dies verleiht den Weinen eine bemerkenswerte und signifikante, mineralische Terroir-Note. Rémi strebt zudem geringe Erträge an und konzentriert damit die Aromenintensität seiner Champagner. Bei der Vinifikation lässt Rémi die malolaktische Gärung zu, welche seinen Champagnern später reichlich Butter- und Brioche-Noten verleiht. Damit sie weiter ... (weiter auf www.einfachweinkaufen.de)

Der Champagner Extra Brut von Rémi Leroy besteht aus Pinot Noir und Chardonnay, wobei Pinot Noir mit 70% dominiert. Rémi strebt generell eine hohe Traubenreife bei seinen roten Sorten an. Dies erreicht er mit niedrigen Erträgen und einer Zugabe organischen Komposts in den Weinbergen, was wiederum zu einer hohen aromatischen Konzentration führt, aber auch zu einer hohen Konzentration an Anthozyanen (Traubenfarbstoffen). Dadurch erhält der Champagner seine auffallend intensive Farbe.

Der Champagner ist cremig und straff, kraftvoll und frisch. Die Aromen erinnern an Erdbeeren, Himbeeren, Zitronen, Grapefruit und kandierte Früchte. Brioche und Kreide sind ebenfalls zu finden. Er ist ein sehr guter, sehr trockener, dabei aber auch weicher Aperitif und passt außerdem zu einer Vielzahl an Gerichten mit mittlerer Intensität. Sein einziges Manko: Die Flaschen scheinen kleiner zu sein, da sie in Windeseile geleert sind. ;o)