CHAMPAGNE GRAND CRU BLANC DE NOIRS BRUT NOCES DE CRAIE 2016

Champagne Hébrart

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 64,50 €

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

AROMEN:

- GRAPEFRUIT
- APRIKOSE
- GETROCKNETE APRIKOSE
- ROTER PFIRSICH
- HIMBEERE
- KAFFEEBOHNE
- STERNANIS
- ZIMT
- HASELNUSS
- BRIOCHE
- GETOASTETES BROT
- KREIDE

Stil	anspruchsvoll & mitreißend
Weinberg	Weinberge in Aÿ Grand Cru Cheuzelles, Longchamp, Pierre Robert,
Rebsorten	Pinot Noir / Spätburgunder (100%)
Jahrgänge	2016
Reserveweine	kein Reservewein
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	Dezember 2020
Typ	Blanc de Noirs, Jahrgangschampagner, für Einsteiger, für Fortgeschrittene, Essensbegleiter
Alkohol	12,50 Vol.%
Trinktemperatur	10 bis 12°C
Allergenhinweis	enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG

Der relativ junge Champagner-Betrieb Champagne Marc Hébrart mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet ihn sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude. Der gesamte Weinbergbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar. Fast alle Weinberge befinden sich in Orten entlang des Flusses Marne. Darüber hinaus gibt es auch einige Reben an der Côte des Blancs. Mit einem Anteil von 70% gibt Pinot Noir ganz klar den Ton an. Ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Warum wir die Champagner von Marc Hébrart im Programm haben

Die Champagner von Marc Hébrart sind alle klar und kraftvoll, hin und wieder auch opulent. Sie sind in der Basis einfach zu verstehen, zum großen Teil auch anspruchsvoll, manchmal sogar grandios. Sie sind immer zuverlässig. Damit sind sie perfekt für Einstiger und Enthusiasten und ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Champagner-Sortiments.

Die Champagner

Das Programm ist von unten bis oben sehr stimmig und steigert sich kontinuierlich. Ein wunderbarer Einstieg und bereits großartiger Champagner für wenig Geld ist Sélection Premier Cru mit 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Der Rosé von Hébrart ist

Der Champagner "Noces de Craie", die "Hochzeit der Kreide" ist ein hochkomplexer und anspruchsvoller Champagner von Champagne Marc Hébrart, dessen Trauben von den besten Pinot Noir Lagen des berühmten Grand Cru Ortes Aÿ stammen. Der Champagner verfügt über viel reifes gelbes Steinobst, feine Nuancen roter Früchte, aber auch bereits Reifearomen wie Honig, Kaffee und Mokka. Noces de Craie ist ein perfekter Champagner für Enthusiasten und Liebhaber ganz großer Champagner und Weine. Uns hat er sofort fasziniert, gefesselt und nicht mehr losgelassen.