

CHAMPAGNE EXTRA BRUT TRADITION



Champagne André Fays

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 24,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
ERDBEERE ◀
GRAPEFRUIT ◀
APRIKOSE ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀



Rebsorten

Meunier (5%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (85%)
Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(10%)

Jahrgänge

2018 (70%) und 2017

Reserveweine

30% Reservewein

Biolog. Säureabbau

durchgeführt

Dauer Hefelager

30 Monate

Dosage

4 Gramm / Liter

Degorgiert

September 2021

Typ

zum Aperitif, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene, Ohne
Jahrgang

Alkohol

12,50 Vol.%

Trinktemperatur

10 bis 12°C

Allergenhinweis

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne André Fays wird von Marie Fays geleitet. Die junge Winzerin produziert auf 5 Hektar ganz im Süden der Champagne, im großen Winzerdorf Celles-sur-Ource im Bereich Côte des Bar, herrlich frische und weiche Champagner. Sie verwendet dabei nur die eigenen Trauben ihrer Weinberge und hat damit die volle Kontrolle über die Bearbeitung und den Zeitpunkt der Ernte. Auf chemische Mittel verzichtet sie bereits seit einigen Jahren. Gedüngt wird mit eigenem Kompost. Der Ausbau der Grundweine erfolgt in Edelstahltanks und Betonfässer. Pinot Noir überwiegt bei den Rebsorten. Darüber hinaus gibt es Chardonnay und etwas Meunier. Und dann gibt es bei Marie noch Pinot Blanc, den sie äußerst schätzt. Die Rebsorte ist eine Besonderheit, denn es gibt nur rund 100 Hektar in der gesamten Champagne. Und noch seltener ist, dass Marie aus ihrem Pinot Blanc einen reinsortigen Champagner erzeugt. Reine Blanc de Blancs aus Pinot Blanc kann man in der Champagne an ein, zwei Händen abzählen. Champagne Etincelles extra brut heißt Maries Pinot Blanc Champagner und zeigt, wozu die Rebsorte fähig ist.

Champagne extra brut von André Fays aus dem südlichen Côte des Bar ist eine Assemblage aus 85% Pinot Noir und 15% Pinot Blanc. Typisch für die Côte des Bar ist der hohe Pinot Noir Anteil, denn hier unten im Süden ist dies die dominierende Sorte. Sie steuert Aromen roter Beeren, Intensität und Struktur bei. Pinot Blanc ist insgesamt sehr wenig in der Champagne verbreitet. Am ehesten ist die Sorte, die in Deutschland Weißburgunder heißt, ebenfalls hier im Süden anzutreffen. Pinot Blanc verleiht dem Champagner etwas mehr Weichheit und Noten von gelbem Steinobst.

Der Champagner wird ganz klassisch hergestellt. Nach der manuellen Lese werden die Trauben sanft gepresst, der Saft wird zum Absetzen der Trubstoffe gekühlt und die Gärung erfolgt im Anschluss mit einer zugefügten Hefe in Edelstahltanks. Ohne Filtration und Schönung erfolgt dann die Tirage im März des auf die Ernte folgenden Jahres. Nach zweieinhalb Jahren auf der Hefe wird der Champagner degorgiert und mit 4 Gramm Restsüße als Dosage versehen. Tradition Extra Brut ist ein sehr saftiger und zugänglicher Champagner, der sich wunderbar als Aperitif genießen lässt.