

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS PINOT BLANC EXTRA BRUT ÉTINCELLES



Champagne André Fays

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 44,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
WEISSE BLÜTEN
GRUENE BIRNE
MIRABELLE
WEISSER PFIRSICH
QUITTE
BUTTER
KARAMELL
GETOASTETES BROT
BROTRINDE
BRIOCHE
KALKSTEIN



Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

Pinot Blanc / Weißer
Burgunder / Pinot Bianco
(100%)

2017 (80%), 2016 und 2015

20% Reservewein

durchgeführt

4 Gramm / Liter

Mai 2021

Blanc de Blancs, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, Ohne

Jahrgang, zum Aperitif

12,50 Vol.%

10 bis 12°C

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 Rebsorten 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 Étincelles von Champagne André Fays ist etwas ganz Besonderes! Der Champagner besteht zu 100% aus Pinot Blanc (= Weißburgunder). Davon gibt es in der Champagne nur rund 100 Hektar. Damit macht Pinot Blanc nicht mal 1% der gesamten Rebfläche aus. Étincelles ist besonders geschmeidig und weich. Die Säure ist moderat und das Mousse ist cremig. Im langen Abgang verspürt man etwas "Grip" von der langen Lagerung auf der Hefe (36 Monate) und schmeckt ein harmonisches Spiel von Herbe und einer feinen Salzigkeit. Weiße Früchte, Blüten, Brotige Noten, Salzkaramel und im Abgang Anklänge von Grapefruit und Quitte stehen dem Champagner sehr gut. Freuen Sie sich auf diese Rarität und genießen Sie ihn als Aperitif oder z. B. zu Pasta mit Sahneseife.