

CHAMPAGNE BRUT



Champagne Nathalie Falmet

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 36,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:

ZITRONE
GRAPEFRUIT
ROTER APFEL
ERDBEERE
KANDIERTE FRÜCHTE
BRIOCHE
KREIDE



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

weich & trinkfreudig

Weinberge mit

Kimmeridge-Böden

Pinot Noir /

Spätburgunder (50%)

Chardonnay (30%)

Meunier (20%)

2018 (70%), Solera 30%

30% Reservewein

durchgeführt

5 Gramm / Liter

April 2021

Ohne Jahrgang, für

Einsteiger, für

Fortgeschrittene, zum

Aperitif, Essensbegleiter

12,50 Vol.%

8 bis 10°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Nathalie Falmet aus dem kleinen Örtchen Rouvres-les-Vignes, an der Côte des Bar, ist Vigneron aus Leidenschaft. Nach ihrem Chemiestudium in Paris und dem Diplom in Önologie in Reims übernahm Nathalie das kleine Familienweingut ganz im Süden der Champagne. Mit ihrer Arbeit ist sie Pionierin und Vorbild für viele junge Winzerinnen in der Champagne. Denn sie war eine der ersten Frauen in dieser Region die einen Abschluss in Önologie absolviert hat. Heute bewirtschaftet sie vier Hektar Weinberge mit integrierten Anbaumethoden. Ihr Weingut ist HVE zertifiziert. HVE bedeutet übersetzt „Hoher Umweltwert“. Das HVE-System benennt und fördert landwirtschaftliche Praktiken, die zu mehr Umweltschutz beitragen, wie etwa die Erhöhung der Biodiversität in den Weinbergen oder die Erhaltung von Wasserressourcen. Die Weinbergsböden an der Côte des Bar ähneln denen des benachbarten Chablis sehr. Sprich, sie sind stark geprägt von Lehm- und Kalkböden mit fossilen Einschlüssen. Nathalie Falmet möchte diese besondere Typizität der Böden in ... (mehr auf einfachweinkaufen.de)

Champagne brut von der großartigen Nathalie Falmet ist ein ungemein runder und zugänglicher Champagner, der Einsteiger begeistert und gleichzeitig aber auch "Champagner Nerds" gute Laune bereitet. Er ist nicht das sympatische, knochentrockene Champagner-Biest mit Ecken und Kanten, sondern der umarmende, warme Champagner-Typ, den man einfach so ohne Anstrengen genießen kann und sich dabei aber in keinem Moment langweilt.

Pinot Noir gibt den Ton an. Chardonnay bringt Frische und etwas Meunier runden den Geschmack ab. Edelstahltank, biologischer Säureabbau, zweieinhalb Jahre auf der Hefe, 5 Gramm Dossage. Dies sind die technischen Daten zu dem herrlich feinen und trinkfreudigen Wein mit Bubbles.