

CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT TERRA 2012



Champagne Nathalie Falmet

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 74,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
KAMILLENBLÜTE ◀
HONIG ◀
WALNUSS ◀
GEBÄCK ◀
WEISSBROT ◀
KALKSTEIN ◀
KREIDE ◀



Stil
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dosage
Degorgiert

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Allergenhinweis

reif & tiefgründig
Chardonnay (100%)
2012
kein Reservewein
durchgeführt
1 Gramm / Liter
Mai 2020
Blanc de Blancs,
Jahrgangschampagner,
für Fortgeschrittene, zum
Aperitif, Essensbegleiter
12,50 Vol.%
10 bis 12°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 Blanc de Blancs extra brut Terra ist ein Chardonnay Champagner von einer Einzellage, dessen Grundwein in einer terracotta Amphore ausgebaut wurde. Auf diese Amphore ist Nathalie besonders stolz. Das natürliche Material erlaubt es dem Grundwein größere Mengen an Luftpartikeln aufzunehmen und die Form mit den abgerundeten Ecken lassen ihn sich permanent sanft bewegen. So nimmt er eine anderen Entwicklung als Weine in Edelstahl oder Holzfässern. Die Frische vom Chardonnay und der herausragende Jahrgang 2012 gehen eine faszinierende Balance mit der Reife durch den Ausbau des Weins ein. Getrocknete und frische Blüten, kandierte Zitrusfrüchte, Apfelschale und Elemente von Walnuss geben dem Champagner eine ganz eigenständige Persönlichkeit. Als Begleiter zu zahlreichen intensiven Speisen läuft Terra zu großer Form auf.