

CHAMPAGNE EXTRA BRUT SOLERA



Champagne Nathalie Falmet

Champagne, Côte des Bar, Frankreich

PREIS: 79,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
APRIKOSE
APFELSCHALE
WEISSE BLÜTEN
GEBÄCK
BRIOCHE
KALKSTEIN
PILZE
WALDBODEN



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

intensiv & gelbfruchtig
Weinberge mit
Kimmeridge-Böden
Pinot Noir /
Spätburgunder (50%)
Meunier (50%)
2014 bis 2008
100% Reserveweine
durchgeführt
0 Gramm / Liter
Juli 2019
Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, 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 Solera extra brut von Nathalie Falmet kommt ganz ohne Zucker aus und ist damit eigentlich ein konchentrockener brut nature. Aufgrund seiner intensiven Frucht, seines kräftigen Körpers und seiner recht weichen Säure wirkt der herrliche Champagner aber sehr rund und zugänglich. Dies verdankt er auch seinem hohen Meunier Anteil von 50% (plus 50% Pinot Noir) und seiner südlichen und damit wärmeren Herkunft in Côte des Bar. Die Weine stammen aus den Jahren 2008 bis 2014 und werden in einem großen Edelstahltank aufbewahrt. Jedes Jahr entnimmt Nathalie einen Anteil an Wein für die zweite Gärung und füllt den Tank dann wieder mit Wein des aktuellen Jahres auf. Dieses Verfahren des permanenten Verschneidens gibt dem Champagner auch seinen Namen: Solera.