

# CHAMPAGNE PREMIER CRU BLANC DE BLANCS EXTRA BRUT



Champagne Margaine

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 39,50 €

Süße	● ● ● ● ●
Säure	● ● ● ● ●
Körper	● ● ● ● ●
Holzeinsatz	● ● ● ● ●
Tannin	● ● ● ● ●
Mineralität	● ● ● ● ●
Komplexität	● ● ● ● ●
Abgang	● ● ● ● ●

**Rebsorten**

**Biolog. Säureabbau**

**Dosage**

**Typ**

**Alkohol**

**Trinken bis**

**Bewertung**

**Allergenhinweis**

Chardonnay (100%)  
Pinot Noir (11%)  
teilweise durchgeführt  
0 Gramm / Liter  
Blanc de Blancs, zum  
Aperitif, für Einsteiger,  
für Fortgeschrittene,  
Essensbegleiter  
12,00 Vol.%  
0  
einfach geniessen \*\*\*\*  
enthält Sulfite

**AROMEN:**

# WINZER & BESCHREIBUNG

Sämtliche Weinberge von Arnaud und Karine Margaine von Champagne Margaine in der Montagne de Reims liegen in der als Premier Cru klassifizierten Gemeinde Villers-Marmery. Die Gemeinde ist eine Insel von Chardonnay in der sonst vom Pinot Noir geprägten Montagne de Reims. Alle Champagner sind frisch, fruchtbetont und sehr gut ausbalanciert. Zudem haben sie in den vergangenen Jahren stetig an Komplexität hinzugewonnen. Auf die malolaktische Gärung wird teilweise verzichtet. Etwa 10% der Grundweine werden im Eichenholz vergoren und ausgebaut. Für Arnaud Margaine und den Stil seines Hauses spielen Reserveweine eine besonders wichtige Rolle. In seinen Cuvées ohne Jahrgang machen sie einen beachtlichen Anteil von teilweise über 50% aus. Durch dieses Stilmittel verstärkt Arnaud den zugänglichen Charakter seiner Champagner. Um gesunde und vitale Weinbergsböden auch an die nächste Generation weitergeben zu können, hat man im Weingut Margaine bereits bei 90% der Weinberge den Einsatz von Herbiziden komplett eingestellt. Stattdessen hat das Jäten in den vergangenen Jahren ein großes Comeback im Weingut erlebt. ... (weiter auf [einfachweinkaufen.de](http://einfachweinkaufen.de))

