

CHAMPAGNE GRAND CRU BRUT AMBROSIE



Champagne Petit & Bajan

Champagne, Frankreich

PREIS: 49,50 €

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

AROMEN:
GRAPEFRUIT ◀
ROTER PFIRSICH ◀
APRIKOSE ◀
WEISSE BLÜTEN ◀
HEU ◀
GETOASTETES BROT ◀
BRIOCHE ◀
KREIDE ◀



Stil

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

erdig & weich

Chardonnay (70%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (30%)

2016

kein Reservewein

durchgeführt

3 Gramm / Liter

November 2020

Jahrgangschampagner,

für Fortgeschrittene, im

Holz ausgebaut, zum

Aperitif, Essensbegleiter

12,60 Vol.%

10 bis 12°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Champagne Petit & Bajan in Avize ist das Werk von Richard und Véronique Petit. Die Eheleute bringen Weinberge aus ihren jeweiligen Heimatorten Avize an der Côte de Blancs und Verzenay an der Montagne de Reims mit ein. Beide Terroirs haben einen legendären Ruf für allerbeste Chardonnay (Avize) und Pinot Noir (Verzenay) Trauben. Sie lernten sich 1992 kennen und schafften dann über Jahre die Grundlage, um 2009 Champagne Petit & Bajan hervorbringen zu können. Ihr Weinbergsbesitz erstreckt sich über 3,5 Hektar und vereint hervorragende Grand Cru Weinberge in an der Côte de Blancs (Avize, Oger, Cramant und Vray) und Montagne de Reims (Verzenay und Verzy).

Warum wir Champagne Petit & Bajan im Programm haben

Richard und Véronique schöpfen mit ihren großartigen Weinbergen aus dem Vollen und verstehen es, das Potenzial ihrer Trauben in großartige und ausdrucksstarke Champagner zu verwandeln. Richard setzt dabei auf einen reduktiven Stil. Das bedeutet, dass er penibel darauf achtet, dass möglichst wenig Luft bereits beim Pressen an den frischen Saft der Trauben gelangt. Vergoren wird temperaturgesteuert in Edelstahltanks. Der weitere Ausbau der Weine findet auch in Edelstahltanks statt und der biologische Säureabbau wird durchgeführt. Frische, Vitalität und Spannkraft erhofft sich Richard auf diese Weise besonders zu unterstützen.

Frisch, würzig, erdig und räucherig sind die olfaktorischen Attribute von "Ambrosie". Im Mund ist der Champagner seidig, cremig und kraftvoll. Er ist ein intensiver, positiv fordernder Aperitif. Kein Champagner, den man einfach nebenbei trinkt, nicht wahrnimmt oder gleich wieder vergisst. "Ambrosie" holt sich seine Aufmerksamkeit! Er ist weiterhin ein fantastischer Essensbegleiter und passt zu einer Vielzahl von mittelkräftigen Speisen wie schlotzigem Risotto, intensiven Fischgerichten oder im Ofen Überbackenem – auch ohne Fleisch.