

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT NATURE LA GRANDE HOMÉE



Champagne Barrat-Masson

Champagne, Côte de Sézanne, Frankreich

PREIS: 72,90 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
ORANGENSCHALE ◀
KIRSCHKILÖR ◀
HIMBEERE ◀
ERDBEERE ◀
RHABARBER ◀
KALKSTEIN ◀
BRIOCHE ◀
GEBÄCK ◀



Stil
Weinberg
Alter der Reben
Rebsorten
Jahrgänge
Reserveweine
Biolog. Säureabbau
Dauer Hefelager
Dosage
Degorgiert
Jahresproduktion

Typ

Alkohol
Trinktemperatur
Bewertung
Allergenhinweis

rotweinig & intensiv
lehm- und kalkhaltig 80%
1980 gepflanzt
Pinot Noir /
Spätburgunder (100%)
2018
kein Reservewein
durchgeführt
24 Monate
0 Gramm / Liter
Juni 2021
1.500
Rosé, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,50 Vol.%
10 bis 12°C
Eichelmann *****
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG


Aus der Leidenschaft für Natur, Reben und Wein wurde im Jahr 2010 Champagne Barrat-Masson in Villenauxe-la-Grande im Süden der Côte de Sézanne gegründet. Die jungen Eheleute Aurélie Masson und Loic Barrat traten damals mit den insgesamt 7 Hektar Weinbergen ihrer beiden Familien aus der lokalen Genossenschaft aus. Davon sind 90% mit Chardonnay und 10% mit Pinot Noir bepflanzt. 2013 brachten sie ihren ersten Champagner auf den Markt. Heute sind sie mit ihren Champagnern biozertifiziert und erzeugen von knapp 2 Hektar rund 15.000 Flaschen. Die anderen Trauben verkaufen sie nach wie vor.

Warum wir die Champagner von Barrat-Masson im Programm haben

Aurélie Mason und Loic Barrat wissen genau, was sie wollen und wie sie es erreichen. Sie sind sehr naturverbunden, bodenständig, detailverliebt, ausdauernd und authentisch. Und so sind auch ihre Champagner. Sie sind puristisch, terrorgeprägt, kernig trocken, wirken manchmal auf den ersten Blick etwas schroff, offenbaren dann aber eine elementare Tiefe, Frische und Eigenständigkeit.

Die Weine

Chardonnay und Kalk sind die großen Einflussfaktoren für die



kurz gebratenes Fleisch, gegrilltes
Fleisch & Würste, geschmortes
Fleisch, gekochtes oder gebackenes
Fleisch, gegrilltes oder gebratenes
Geflügel, Gerichte mit viel Tomate,
Camembert & Co., Schnittkäse,
Hartkäse