

CHAMPAGNE PREMIER CRU EXTRA BRUT HERI-HODIE



Champagne Roger Coulon

Champagne, Montagne de Reims, Frankreich

PREIS: 49,90 €

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

AROMEN:
KANDIERTE FRÜCHTE ◀
APFELSCHALE ◀
GETROCKNETE APRIKOSE ◀
GRAPEFRUIT ◀
HEFE ◀
BROTRINDE ◀
BRIOCHE ◀
KALKSTEIN ◀



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

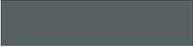
Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

reif & animierend
Weinberge in Vrigny,
Coulommès la Montagne
und Villers-Allerand
Meunier (90%)
Pinot Noir /
Spätburgunder (5%)
Chardonnay (5%)
2018 (10%) und 2017 bis
1995
90% bis hin zum Jahr 1995
durchgeführt
3 Gramm / Liter
Dezember 2021
Ohne Jahrgang, für
Einsteiger, für
Fortgeschrittene,
Essensbegleiter
12,00 Vol.%
10 bis 12°C
enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Die Geschwister Louise und Edgar Coulon haben nun in 9. Generation die Geschicke von Champagne Roger Coulon aus Vreigny im Bereich Montagne de Reims übernommen. Gemeinsam mit ihren Eltern Isabelle und Eric bewirtschaften sie rund 10 Hektar Weinberge. Die Maxime ist, dass gesunde und reife Trauben geerntet werden sollen. Denn hier liegt ein wichtiger Schlüssel zur hohen Qualität der Champagner. Nur der hochwertige Traubensaft der ersten Pressung (Cuvée), wird verarbeitet. Alle Weine werden spontan vergoren und zunehmend auch in Eichenfässern ausgebaut. Ein biologischer Säureabbau wird nicht angestrebt. Aber in manchen Jahren leitet die Natur diesen Vorgang von selbst ein. Bei der Tirage fügt Edgar etwas weniger Zucker als die üblichen 24 Gramm pro Liter hinzu und erhält dadurch etwas weniger Druck in der Flasche. Dies verleiht seinen Champagnern eine feine Geschmeidigkeit. Die Entwicklung der Champagner sind in den letzten Jahren absolut beeindruckend! Sie wurden alle feiner, präziser und tiefgründiger. Trotz der niedrigen Dosage sind die Champagner weich, rund und zugänglich. Es sind herrliche Kompositionen, die uns nachhaltig begeistern.

Heri-Hodi ist der großartige Einstieg in das wundervolle Programm von Isabelle und Eric Coulon von Champagne Coulon in Vreigny in der Montagne de Reims. Übersetzt heißt Heri-Hodi gestern und heute. Es ist ein anspruchsvoller und ausdrucksstarker Champagner für alle Gelegenheiten, der trotz seiner Klasse auch ganz unbeschwert zu fast jeder Gelegenheit genossen werden kann. Seine Tiefgründigkeit und Reife erhält er dadurch, dass 90% des Grundweins aus einer Solera stammt, die bereits 1995 angelegt wurde. Dazu verleihen ihm 10% des aktuellen Jahrgangs Frische und Leichtigkeit.