

CHAMPAGNE ROSÉ BRUT



Champagne Guy Brunot

Champagne, Vallée de la Marne, Frankreich

PREIS: 32,50 €

Süße
Säure
Körper
Holzeinsatz
Tannin
Komplexität
Abgang



AROMEN:
HIMBEERE
ERDBEERE
BRIOCHE
HASELNUSS
KALKSTEIN



Stil

Weinberg

Rebsorten

Jahrgänge

Reserveweine

Biolog. Säureabbau

Dosage

Degorgiert

Typ

Alkohol

Trinktemperatur

Allergenhinweis

saftig & weich

Weinberg in Dizy und
Hautvillers

Chardonnay (74%)

Meunier (10%)

Pinot Noir /

Spätburgunder (16%)

2018

kein Reservewein

durchgeführt

10 Gramm / Liter

November 2021

zum Aperitif, Rosé, Ohne
Jahrgang, für Einsteiger

12,50 Vol.%

8 bis 10°C

enthält Sulfite

WINZER & BESCHREIBUNG



Nathalie Brunots und Achim Wölfles Champagner Rosé brut von Champagne Guy Brunot ist eine Assemblage von 95% Weißwein aus Chardonnay, Pinot Noir und Meunier sowie 5% Rotwein aus Pinot Noir. Er ist wunderbar saftig, intensiv und frisch. Der Rosé eignet sich gut gekühlt als Aperitif, passt aber auch zu moderat gesüßten Desserts mit roten Früchten.

Champagne Guy Brunot wurde 1957 in Dizy im Vallée de la Marne gegründet und heute in dritter Generation von Nathalie Brunot geführt. Jede Generation hat dabei einen wichtigen Anteil an der Entwicklung genommen. Gründer Yves Brunot war zuvor Land- und Viehwirt und bewirtschaftete bereits die Weinberge.

Champagner herzustellen war jedoch zu dieser Zeit noch sehr unsicher. In den 1960er Jahren startete er dann trotzdem mit der Herstellung seines eigenen Champagners. Er verstarb leider früh, so dass 1970 seine Frau Lucienne und Sohn Guy sein Werk fortsetzten. Sie konzentrierten sich nun ganz auf die Champagnerherstellung und 1979 übernahm Guy mit seiner Frau Bernadette die Leitung. In den 30 gemeinsamen Jahren wuchs das Weingut auf gut 4 Hektar Rebfläche und neben zusätzlichen Weinbergen wurde auch der Keller erweitert und die Prozesse modernisiert. Auch Guy Brunot stirbt 2004 unerwartet. Ehefrau Bernadette leitete dann die Geschicke und Tochter Nathalie entschied sich, mit Ehemann Achim Wölfle, sie dabei zu unterstützen. Beide sind Quereinsteiger und haben sich beim Studium in Kempten im Allgäu kennengelernt, wo Achim auch herkommt. Statt Controlling und Personalberatung jetzt also Champagnerherstellung. Doch die beiden meinen es ernst und holen sogar ihre Winzerausbildung noch nach. Seit 2010 führt Nathalie den Betrieb offiziell. Die beiden bewahren viele der Traditionen, setzen sich aber auch für die Weiterentwicklung ein.

Das gilt sowohl für die Vermarktung, als auch für die Bewirtschaftung. Immer im Blick ist dabei der Respekt für Land und Natur. Seit 2020 ist das Weingut nach HVE zertifiziert (Haute