HÉBRART, MARC, VALLÉE DE LA MARNE
CHAMPAGNE PREMIER CRU ROSÉ EXTRA BRUT CUVÉE ROSÉ

GESCHMACK

Süße	gering	●●○○○	hoch
Säure	gering	●●●○○	hoch
Körper	schlank	●●●●○	voll
Reife	jugendlich	●○○○○	voll gereift
Intensität	verhalten	●●●○○	ausgeprägt
Mineralität	gering	●●●●○	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	●○○○○	sehr viel Holz
Komplexität	gering	●●●●●	hoch
Länge	kurz	●●●●●	sehr lang

AROMEN
Himbeere
Rote Johannisbeere
Brioche
Bergbach (Mineraltiät)
Vanille
Getoastetes Brot
Kreide

STIL
zugänglich
milde Säure
finessenreich

TYP
Rosé
für Einsteiger
für Fortgeschrittene
im Holz ausgebaut

LAGERN & SERVIEREN
2023 bis 2028
10 bis 12°C
Weißwein-, großes Champagner- oder Universalglas

WEINBAU

Rebsorten	Chardonnay (55%) Pinot Noir / Spätburgunder (45%)
Jahrgänge	2017 (80%), 2016 bis 2014
Anbau	Haut Valeur Environnementale (HVE)

WEINBEREITUNG

Gärung	Reinzuchthefe
Biolog. Säureabbau	durchgeführt
Lagerung	Edelstahltank
Reserveweine	20% Reservewein
Dauer Hefelager	36 Monate
Dosage	5 Gramm / Liter
Degorgiert	September 2022

BEWERTUNG

einfach geniessen	89/100
Parker Wine Advocate	92/100
Jancis Robinson	15/20
Eichelmann	3/5

Champagne Rosé extra brut von Hebrart ist ein fantastisch zugänglicher, leichter Rosé mit einer herzerfrischenden Rundheit und Saftigkeit. Chardonnay (55%) steuert die Lebendigkeit bei und Pinot Noir die saftige rote Frucht. Rund 6% Rotwein geben dem Rosé seine Farbe und seinen verführerischen Duft.

HÉBRART, MARC

Champagne Marc Hébrart

Der relativ junge Champagner-Betrieb Champagne Marc Hébrart mit Sitz in Mareuil-sur-Ay wurde erst 1963 von Marc Hébrart gegründet. Inzwischen leitet ihn sein Sohn Jean-Paul mit großem Erfolg, ungebrochenem Enthusiasmus und Experimentierfreude. Der gesamte Weinbergbesitz der Familie erstreckt sich über beachtliche 15 Hektar. Fast alle Weinberge befinden sich in Orten entlang des Flusses Marne. Darüber hinaus gibt es auch einige Reben an der Côte des Blancs. Mit einem Anteil von 70% gibt Pinot Noir ganz klar den Ton an. Ergänzt wird er durch 30% Chardonnay.

Warum Champagne Marc Hébrart?

Die Champagner von Marc Hébrart sind alle klar und kraftvoll, hin und wieder auch opulent. Sie sind in der Basis einfach zu verstehen, zum großen Teil auch anspruchsvoll, manchmal sogar grandios. Sie sind immer zuverlässig. Damit sind sie perfekt für Einstiger und Enthusiasten und ein unverzichtbarer Bestandteil unseres Champagner-Sortiments.

Die Champagner

Das Programm ist von unten bis oben sehr stimmig und steigert sich kontinuierlich. Ein wunderbarer Einstieg und bereits großartiger Champagner für wenig Geld ist Sélection Premier Cru mit 2/3 Pinot Noir und 1/3 Chardonnay. Der Rosé von Hébrart ist besonders saftig und animierend und der Blanc de Blancs extra brut lebendig und zugänglich. Champagne Mes Favorites ist tatsächlich auch einer unserer Favoriten, da er herrlich kraftvoll, gleichzeitig aber frisch und zugänglich ist. Noces de Craie ist ein intensiver und besonders komplexer Blanc de Noirs, der das Pinot Noir Terroir von Ay perfekt wiedergibt. In Rive Gauche - Rive Droite bringt Jean-Paul beste Weinberge aus Ay mit hervorragenden Lagen in Chouilly und Avize (Côte des Blancs) zusammen. Hier trifft Kraft auf Frische und bildet eine geniale, finessenreiche Synergie. Die Spitze des Sortiments bilden die Cuvée Special Club mit ihrer enormen Konzentration und Fülle sowie Clos le Leon, dem expressiven Einzellagenchampagner aus einem ummauerten Weinberg in Dizy.

Weinberg & Keller

Jean-Paul Hébrard verfügt über ein bemerkenswertes Portfolio von Spitzenweinbergen in Grand Cru und Premier Cru Orten. Diese