

**Lenoble Blanc de blancs ohne Jg.
AOC Grand cru
750 ml**

53.00 CHF

Die Chardonnay-Traube verleiht diesem Champagner die ihm einzigartige Finesse an besonders bemerkenswerten Aromen. Der #Grand Cru - Blanc de Blancs# ist eine elegante und köstliche Cuvée und eine wahre Gaumenfreude für den Kenner. Unbedingt zu empfehlen!!

Facts

Herkunft:	Frankreich / Champagne
Produzent:	A. R Lenoble / Fam. Malassagne
Traubensorte:	Chardonnay
Ratings:	Wine Spectator 90 Parker 89
Charakter:	 Die Dynamischen
Rebalter:	18 Jahre

Vinifikation:

Die ausschliesslich aus Eigenbesitz stammenden Trauben gelangen sofort nach ihrer Lese in eine der drei vertikalen Holzpressen, die spezifisch für die traditionelle Champagnervinifikation hergestellt worden sind. Sie sorgen für eine äusserst sanfte Behandlung der Trauben. Die verschiedenen Cuvées, d.h. die Säfte der ersten Pressung, werden nicht nur nach den Rebsorten, sondern auch nach den Anbaulagen getrennt. Die erste Alkoholgärung erfolgt teils in Stahltanks, teils in Barriquen. Danach wird über die Zusammenstellung der einzelnen Cuvées und der Reserveweine bewusst qualitätsorientiert entschieden. In Flaschen abgefüllt, nachdem für die zweite Fermentation Zucker beigegeben worden ist, reifen die Jungweine im weiteren auf Latten bei gleich bleibender Temperatur und gleich bleibendem Feuchtigkeitsgrad in den Kreidekellereien so lange wie nötig bis zur vollen Entfaltung der Aromen aus: Bei diesem Blanc de Blanc bis sechs Jahre lang. Ist der gewünschte Reifegrad erreicht, währenddessen die Flaschen ständig gerüttelt worden sind (Remuage), damit sich das Hefedepot in der Kapsel absetzt, werden sie degorgiert (geöffnet). Unter dem entstandenen Druck entweicht dadurch das Depot mitsamt einer kleinen Menge Wein. Entsprechend wird sodann mit Rohrzuckerlikör (Dosage = 0,5% - 1,25%) die verloren gegangene Menge wieder hinzugegeben. Der Champagner lagert schliesslich weitere drei bis vier Monate, bis er sich, da er durch das Degorgieren einen Schock erlitten hat, neu ausbalanciert hat.

Genussreife:	Nach dem Kauf innerhalb von 2-3 Jahren konsumieren
Service temperatur:	10°C
Volumen:	12.0%