




**Lenoble brut intense ohne Jg.
AOC (Appellation d'origine contrôlée)
375 ml**

25.00 CHF

Das fein abgestimmte Mischungsverhältnis der Grundweine, ein sorgsam gehütetes Geheimnis des Kellermeisters, verleiht dieser Cuvée Jahr für Jahr ihren ganz unverwechselbaren Charakter. Der von Kennern geschätzte Brut Intense zeigt sich elegant ausgewogen und eignet sich für jeden Anlass.

Facts

- Herkunft:** Frankreich / Champagne
Produzent: A. R Lenoble / Fam. Malassagne
Traubensorte: Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier
Ratings: Wine Spectator 90
Parker 87
Charakter:  Die Jugendlichen
Rebalter: 18 Jahre

Vinifikation:

Die häufig eigenen, häufig zugekauften 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 gleichbleibender Temperatur und gleichbleibendem Feuchtigkeitsgrad in den Kreidekellereien so lange wie nötig bis zur vollen Entfaltung der Aromen aus: Bei diesem Brut Réserve zwischen zwei und drei Jahren. 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 (Do-sage = 0,5% - 1,25%) die verlorengangene 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:** Sofort. Sollte nicht länger als ein bis zwei Jahre aufbewahrt werden.
Servicetemperatur: 10°C
Volumen: 12.0%

Weitere Flaschengrössen:

- | | | |
|--------|-------------------------|------------------|
| 75 cl | Art-Nr. 60106700 | 45.00 CHF |
| 150 cl | Art-Nr. 60106800 | 95.00 CHF |