



Champagne Oeil de Perdrix, Extra Brut, 1er Cru, AOC, Champagne

Champagne Langlet

Kategorie:	Schaumweine
Artikelnummer:	228200
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Champagne
Alkohol:	12.5%
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Auszeichnung:	Empfohlen von Romain Iltis: 0/0 Punkte
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Am westlichsten Punkt der Champagne und des Vallée de la Marne, in Gland, gründeten die drei Freunde, Winzer und Rebbergbesitzer Vincent Métivier, Luc Chaudron und Frédéric Papelard das Champagnerhaus Langlet. Die (Gast-) Freundschaft ist den drei Besitzern besonders wichtig: in der riesigen Küche, inmitten des Weinkellers wird oft und gerne zusammen gefeiert, denn geteilt, schmeckt ein Champagner am allerbesten! Markenzeichen von Champagne Langlet ist der Esel Martin und seine schöne Weingeschichte: Einst zogen ein Esel und ein Mönch durch die Berge der Touraine Richtung Abtei von Marmoutier. Dabei nutzte der Esel die Siesta des Mönchs, um sich an den Trauben der umliegenden Rebberge vollzufressen, nur wenige Beeren liess er an den Stöcken übrig. In der Abtei angekommen wurde das Duo wenig freundlich empfangen: wie würde die Zukunft des klösterlichen Weins aussehen, wenn der Esel die ganzen Trauben fresse? Als die Weinlese dann begann, war die Überraschung gross: An den abgefressenen Rebstöcken hingen pralle und wohlschmeckende Trauben. Der Wein war so gut, dass der Eselschnitt von den Winzern für immer übernommen wurde.

Der Wein

Der Oeil de Perdrix ist eine Cuvée aus 58% Chardonnay und 42% Pinot Noir, er verdankt seinen Namen der rötlichen Farbe, die an das Auge eines Rebhuhns erinnert. Die Färbung kommt durch das langsame Pressen der roten Pinot Meunier Trauben, welche auch die Aromatik prägt. Dosage 6gr pro Liter.

Der Charakter

Rote Früchte, wilde Beeren und etwas Blütenblätter dominieren in der Nase. Im Gaumen überzeugt der Champagner mit einer schönen Mousse, viel Frische und schöner rotfruchtiger Aromatik. Ein wunderbarer Essensbegleiter zur leichten Küche.

