



Champagne Grande Réserve, Brut, Grand Cru, AOC, Champagne

Champagne Barnaut

Kategorie:	Schaumweine
Artikelnummer:	205100
Grösse:	37,5cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Champagne
Alkohol:	12.5%
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Allergen Hinweis:	Enthält Sulfite

Der Produzent

Nur 17 von 320 Gemeinden im Gebiet der Champagne dürfen die Appellation Grand Cru tragen, eine davon ist Bouzy, wo das Champagnerhaus Barnaut seit 1874 beheimatet ist. Philippe und Laurette Séconde sind die 5. Generation einer Winzerfamilie in der Champagne, sie besitzen eigene Grand Cru Lagen, welche Trauben von höchster Qualität liefern. Hatte der Vater von Philippe noch die meisten Trauben verkauft (an Louis Roederer welche diese für ihre Top-Cuvée "Cristal" verwendete), verarbeitet Philippe heute das ganze Traubengut selbst. Philippe's Champagner werden nach der "Assemblage perpétuel" Methode assembliert: jedes Jahr wird ein Teil der Cuvée (aus Grundweinen verschiedener, auch älterer Jahrgänge) zurückbehalten. Im nächsten Jahr wird diese Reserve dann wieder zur Assemblage hinzugegeben. So enthält die Grande Réserve auch heute noch ein paar Tropfen des allersten Jahrgangs 1874.

Der Wein

Die Trauben werden von Hand gelesen und anschliessend nochmal selektioniert. Ca. 2/3 Pinot Noir für den Körper und den typischen Terroircharakter sowie 1/3 Chardonnay für die Frische und die Langlebigkeit. Ausbau und Flaschenreifung für ca. 6 Jahre, Dosage 6gr pro Liter.

Der Charakter

Feine und langsame Perlage. In der Nase reife Birne, Bienenwabe, Butters toast, Zitrusfrüchte und dezente Nussaromen. Im Gaumen eine schöne Mousse und Cremigkeit, frische Säure und ein harmonischer Abgang. Ideal zum Aperitif, zu Meeresfrüchten und Sushi.

