



Champagne Rosé, Brut, Grand Cru, AOC, Champagne

Champagne Barnaut

Kategorie:	Schaumweine
Artikelnummer:	215200
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Champagne
Alkohol:	12.5%
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Noir
Auszeichnung:	Wine Spectator: 90/100 Punkte Stephen Tanzer: 91/100 Punkte Vinum: 16/20 Punkte
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 Lese und Selektion erfolgen von Hand. "Authetique", weil er nach der althergebrachten Methode der Mazeration oder auch durch das "saignée"-Verfahren des Bouzy Rouge während der Gärung hergestellt wird. 10 bis 15 % sehr lebhafter Chardonnay balancieren diesen Pinot-Noir-Rosé aus und verleihen ihm Finesse und Langlebigkeit. Ausbau und Flaschenreifung für ca. 5 Jahre, Dosage 6gr pro Liter.

Der Charakter

Tiefes Rubinrot. Fruchtige Aromatik nach Johannisbeere, Himbeere und Zitrusfrüchten. Im Gaumen kraftvoll, weich und lang anhaltend. Ein idealer Speisenbegleiter (Vin de Gastronomie) zu Vorspeisen, Geflügel, Terrinen, geräuchertem Fisch, Käse oder Desserts.

