



Champagne Grande Réserve, Brut, AOC, Champagne

Champagne Langlet

Kategorie:	Schaumweine
Artikelnummer:	226200
Grösse:	75cl
Land:	FRANKREICH
Region:	Champagne
Alkohol:	12.5%
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir
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 Brut Grande Réserve ist der Basischampagner und die Visitenkarte des Hauses und widerspiegelt die Philosophie von Langlet: die Mischung aus Tradition, Moderne und Originalität. Die Cuvée besteht aus 45% Pinot Noir, 35% Chardonnay und 20% Pinot Meunier mit einer Dosage von 8gr pro Liter.

Der Charakter

In der Nase dominieren florale und exotische Töne mit etwas Brioche. Im Gaumen ist der Champagner sehr finessenreich und frisch. Der Abgang ist sehr harmonisch und endet mit einer intensiven Note nach Zitronenzeste. Ein klassischer Aperitiv-Champagner.

