VALENTIN WINE

Champagne

Delamotte Brut Rosé

CHF 75.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay
AN 715775–

Vinifikation
klassische Flaschengärung.

Degustationsnotiz Nase
intensive beerige Nase nach Waldbeeren, Himbeeren, Sandorn, dezent hefig-würzige Nase, zarte Brioche-Noten.

Degustationsnotiz Gaumen
feinperlige Mousse, zarte, filigrane Struktur, saftig und elegant, tolle Finesse, langanhaltender, mineralischer Abgang.

Passt zu
Beerendesserts, Lachssoufflés, Gemüsequiches.

Trinkreife
Jahrgang + 12 Jahre

Produzent
Das Maison Champagne Delamotte wurde 1760 durch François Delamotte in Le-Mesnil-sur-Orger im Herzen der Côte de Blancs gegründet. Der Stil des Hauses steht für Eleganz, Authentizität und eine langjährige Erfahrung der klassichen Champagner. Eine besondere Hingabe kommt den grossen Chardonnay aus der Côte de Blancs zutage, welche den Champagnern von Delamotte Frische und eine mineralische Eleganz verleihen.

VALENTIN WINE, Via Da la Staziun 43, 7504 Pontresina
T +41 81 838 84 85, info@valentin-wine.ch, https://www.valentin-wine.ch/

VALENTIN WINE

Delamotte Brut Rosé

Region

Der Champagner ist wohl der Edelste unter den Schaumweinen. Dies wird seinem Herstellungsverfahren, dem Champagnerverfahren mit jahrelanger Autolyse, handrütteln und Degorgieren zugeschrieben.
Der Landstrich Champagne lag im Kreuzungspunkt von zwei bedeutenden Handelsstrassen, die Eine in Nord-Süd-Ausrichtung zwischen Flandern und der Schweiz. Und die Zweite verlief zwischen dem Rhein und Paris. Diese Lage war einerseits die Ursache für viele Schlachten und Kämpfe brachte aber andererseits dem Landstrich Wohlstand.
Die Champagne umfasst ca 30'000 Hektare Anbaufläche und ist für seine Kreideböden bekannt. Das kühle kontinentale Klima ist hervorragend für die Säurebildung, die wertvoll für jeden Champagner ist und ihm seine "Spritzigkeit" gibt. Vielfach reifen die Champagner viele Meter unterhalb der Erdoberfläche inmitten der berühmten "Kreidekeller" zu Premium- und Jahrgangschampagnern heran.
Die Hauptanbaugebiete der Champagne währen folgende:
Montagne de Reims; Vallée de la Marne; Côte des Blancs, Côtes de Sézanne und Côte des Bar. Die Hauptrebsorten zur Champagnerherstellung sind Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier. Neben Pinot Blanc sind viele andere zur Herstellung zugelassen, welche einen geringen Anteil ausmachen.
Über ein Drittel der Anbaufläche ist mit Pinot Noir bestockt, welche die Grundlage des Champagners ist. Sie liefert dem Cuvée Tiefe und Frucht. Der Chardonnay nimmt ein Viertel der Rebfläche ein und steuert Fruchtigkeit, Eleganz und Samtheit bei. Weniger als ein Drittel ist mit Pinot Meuniertrauben beflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.