






Champagne

Delamotte Blanc de Blanc Millesimé 2014

CHF 75.00

 75cl
 12.5%
 Robert Parker: 94
AN 71557514

Vinifikation

Méthode Champenoise,
mindestens sechs Jahre Hefereifung.

Degustationsnotiz Nase

komplexes Bouquet nach reifen Birnen, GrannySmith Äpfeln, zarte Briochenoten, weisse Blüten.

Degustationsnotiz Gaumen

intensive Mousse, frisch, saftig, toller Trinkfluss, langanhaltender, mineralischer Abgang von grosser Klasse.

Passt zu

Apéro, Kalbsfleisch vom Grill, Tartar.

Trinkreife

Jahrgang + 15 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 klassischen 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



Delamotte Blanc de Blanc Millesimé 2014

Region

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.