






Frankreich, Champagne

Lallier Champagner Edition R.021

Brut

CHF 49.00

 75cl
 12.5%
 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier
AN 72257521

Vinifikation

Réflexion R.021 Brut besteht zu 70% aus Grundweinen des Jahrgangs 2021, ergänzt durch 30% Reserveweine aus 2020. Die Cuvée setzt sich aus 49% Pinot Noir, 44% Chardonnay und 7% Meunier zusammen. Die Trauben stammen aus verschiedenen erstklassigen Lagen der Champagne, darunter Montagne de Reims, Aÿ, Côte des Bar, Côte des Blancs, Montgueux, Côtes de Sézanne und Vallée de la Marne. Der Champagner reifte im Schnitt 36 Monate auf der Hefe und wurde mit einer Dosage von 7 g/L degorgiert.

Degustationsnotiz Nase

Ein eleganter und vielseitiger Champagner mit frischer, hellgelber Farbe und zarten goldenen Reflexen. In der Nase zeigt sich der R.021 Brut mit klaren Zitrusnoten wie Limette und Mandarine, ergänzt durch florale Nuancen, die an weisse Blüten erinnern. Reifere Aromen von Brioche und frischer Haselnuss – ein Verdienst der sorgfältig gereiften Reserveweine – verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe.

Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen beginnt er mit reiner Frische und einer feinen salzigen Note. Die Struktur des Pinot Noir und die weiche, runde Art des Meunier verleihen dem Wein Kraft und Fülle. Der Abgang ist lang, ausgewogen und aromatisch reif.

Passt zu

Ideal als stilvoller Apéritif oder in Kombination mit feinen, frischen Gerichten. Besonders harmonisch zu vegetarischen Canapés, Ceviche von Königsmakrele mit Yuzu-Marinade, Schalentieren wie Hummer oder geräucherten Carabinero-Garnelen. Auch eine Tarte mit saisonalem Gemüse begleitet der R.021 Brut mit feiner Frische und Tiefe perfekt. Serviertemperatur: 10–12°C, bevorzugt in einem Glas mit weitem Kelch und schmaler Öffnung für optimale Aroma- und Perlage-Entfaltung.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre



Lallier Champagner Edition R.021 Brut

Produzent

Lallier gehört zu den angesehensten Häusern der Champagne und steht für aussergewöhnliche Champagner mit klarer Handschrift. Gegründet 1906 im historischen Grand Cru-Ort Aÿ, zählt das Weingut zu den wenigen, die ausschliesslich Trauben aus Grand Cru-Lagen vinifizieren – darunter Aÿ in der Montagne de Reims und Oger in der Côte des Blancs. Unter der Leitung von Dominique Demarville, einem der renommiertesten Kellermeister der Champagne, entstehen elegante Cuvées, die durch Präzision, Frische und Tiefe überzeugen. Der Stil von Lallier ist unverkennbar: puristisch, terroirgeprägt und stets auf höchste Qualität ausgerichtet. Das Haus verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer modernen, nachhaltigen Vision. Jeder Schritt – vom Weinberg bis zur Flaschenreife – folgt einem klaren Anspruch an Authentizität und Herkunft. Ob Réflexions-Serie, Blanc de Blancs oder Millésimé – Lallier steht für Champagner mit Substanz, Ausdruck und Stil.

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 wahren 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 bepflanzt und gibt dem Champagner die beliebte Fülle.