




Frankreich, Champagne

## Lallier Champagner Edition R.021

### Rosé Brut

**CHF 59.00**

 75cl

 12.5%

 Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

**AN** 72267521

#### Vinifikation

Der R.021 Rosé besteht zu 70% aus Weinen der Ernte 2021, ergänzt durch 30% Reserveweine aus dem Jahr 2020. Die Assemblage setzt sich aus 53% Pinot Noir (inkl. 7% stiller Rotwein aus Bouzy), 41% Chardonnay und 6% Meunier zusammen. Die Trauben stammen aus renommierten Crus der Montagne de Reims, Aÿ, Côte des Bar, Côte des Blancs und Côtes de Sézanne. Der Champagner reifte durchschnittlich 36 Monate auf der Hefe und wurde mit einer Dosage von 7 g/L degorgiert.

#### Degustationsnotiz Nase

Ein frischer, klarer Rosé-Champagner mit zartem, leuchtendem Rosa im Glas. In der Nase dominieren lebendige Zitrusaromen wie Blutorange und Kumquat, gefolgt von feinen Noten roter Früchte. Reifere Nuancen von Brioche und frischer Haselnuss – geprägt durch sorgfältig gereifte Reserveweine – verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe.

#### Degustationsnotiz Gaumen

Am Gaumen zeigt sich der R.021 Rosé mit beeindruckender Reinheit, salziger Frische und einer zarten, angenehmen Bitternote im Abgang. Die Struktur des Pinot Noir und die geschmeidige Fülle des Meunier sorgen für Länge und aromatische Komplexität.

#### Passt zu

Vielseitig einsetzbar – ideal als Apéritif oder zu eleganten Speisen. Besonders empfehlenswert zu Canapés mit Pilzen oder Gemüse, edlen Meeresfrüchten wie Langustinen, Hummer oder Königskrabbe, oder zu Fischgerichten mit frischen, maritimen Aromen wie Algen oder Lachs. Auch solo ein wahrer Genuss. Die optimale Serviertemperatur liegt bei 10–12°C, idealerweise in einem Glas mit breiter Schale und schmaler Öffnung, das die Aromen und Perlage perfekt zur Geltung bringt.

#### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre



## Lallier Champagner Edition R.021 Rosé 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.