

VALENTIN WINE

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015

CHF 79.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
AN 71867515

Vinifikation
Méthode champenoise

Degustationsnotiz Gaumen
eleganter Auftakt, weicher Fluss, sanfte Perlage, crèmig und dennoch sehr komplex, pfeffrige Würze gepaart mit feiner Mineralik, Pflaumen, Minze und weisse Mandeln, samtig ausklingend im Finale.

Passt zu
Gut gekühlt als Apéro, sonst sehr schön zu Fischvariationen oder hellem Fleisch.

Trinkreife
Jahrgang + 20 Jahre

Produzent
Die innige Verbundenheit und die profunde Kenntnis der Böden und des Klimas der Champagne, die Weinbautradition, deren Kenntnisse über Jahrhunderte hinweg weitergegeben und weiterentwickelt wurden, und das weltweit einzigartige Weinbaugebiet machen Moët & Chandon zum führenden Winzer der Champagne.



VALENTIN WINE

Moët & Chandon Grand Vintage Rosé 2015

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.