






Champagne

Salon Cuvee 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs 2015

CHF 855.00

 75cl
 12%
 Chardonnay
AN 71487515

Vinifikation

Ausbau und Lagerung für ungefähr 10 Jahre, bevor der Champagner in absoluten Kleinstmengen auf den Markt kommt.

Degustationsnotiz Nase

in der Nase sehr subtil, feine Aromen, zurückhaltend und distinguiert, florale Anklänge nach weissen Blüten, Birnen, dezente Brioche-Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Man spürt das Gestein, seine schneidende Mineralität, seine kreidige Säure, die mal austrocknet, mal den Mund wässrig macht, scharfkantig, langgestreckt, unendlich.

Passt zu

Kaviar, Ceviche, Sashimi.

Trinkreife

Jahrgang + 20 Jahre



Salon Cuvée 'S' Le Mesnil Blanc de Blancs 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 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.