

LALLIER

CHAMPAGNE

Aÿ - FRANCE



Chateau Lallier

Frankreich

Champagne



Blanc de Blanc Champagne AOC Champagne Chateau Lallier

Weingut

Champagner und Champagne sind die klingendsten Namen der Weinbranche. Die französische Weinbauregion Champagne gab dem berühmtesten Schaumwein der Welt den gesetzlich geschützten Namen Champagner. Zentrum der Champagnerproduktion ist Reims, doch auch die Städte Epernay und Chalons-sur-Marne haben große Bedeutung. Die Champagne ist das nördlichste Weinbauggebiet Frankreichs mit relativ kühlen Temperaturen und reichlich Niederschlägen. Berühmt sind die kreidehaltigen Böden, auf denen in erster Linie die beiden Rotweinsorten Pinot Noir und Pinot Meunier wachsen sowie Chardonnay. Der größte Teil der Weinberge ist in Hand von kleinen, privaten Winzern, die ihre Trauben jedoch meist an die großen Champagner-Häuser abliefern. Die Champagner-Häuser verfügen über alte, viele Kilometer lange und tief unter der Erde verborgene Reifekeller. Dort werden die leichten, feinen und meist säurereichen Grundweine zu hochwertigstem Champagner veredelt. Ausschließlich die berühmte Flaschengärung, die méthode champenoise, ist für alle Champagner zugelassen.

Expertise

Jahrgang:	
gesetzl. Herkunft:	AOC
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	8.00 g/l
Säure:	7.20 g/l
Geschmack:	Brut
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Frühe Lese mit feinstem Lesegut, Ausbau im Edelstahl, Zweitgärung auf der Flasche, 15 Monate auf der Feinhefe

Sensorik

Helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen, Akazienblüten und zart Weinbergspirsich, Äpfel, reife Quitten, mild Haselnuss und etwas Minze, verspielt etwas Ingwer, feinste Perlage, sehr elegant und vornehm

Passt gut zu

mit Joghurt glasierter Lachs, Gemüseauflauf mit gelber Beete

Lagerfähig

10 Jahre

Tipp

Ein Blanc de Blanc ist immer etwas Besonderes. Er genießt auch in der Champagne eine Ausnahmestellung, bricht er doch die klassische Cuvée aus Pinot Noir und Chardonnay auf. Durch die reine Konzentration auf den Chardonnay (hier aus zwei hervorragenden Lagen kombiniert, aus Ay und Cotes de Blanc) sind diese Champagner wesentlich weiniger und dadurch auch perfekte Essensbegleiter.