



Champagne Jacquesson »Cuvée N° 744« Extra Brut Champagne Jacquesson

Jacquesson ist Champagner rarer Spitzenklasse, bekannt für seine mit fortlaufender Nummer versehenen Cuvées. Die aktuelle Cuvée N°744 entstammt dem Jahrgang 2016, den Hervé Chiquet als »perfekt« beschreibt. Gesunde Trauben, homogen ausgereift und mit guter Säure ausgestattet, nur die Menge war kleiner als üblich. 31% Reserveweine aus Grand Cru und 1er Cru Lagen ergänzen die Cuvée, die aus 57% Chardonnay, 21 % Pinot Noir und 22% Pinot Meunier besteht. Im März 2020 degorgiert und mit einer Dosage von nur 1,5 g/l als »Extra Brut« auf den Markt gebracht.

Großer Champagner ureigenen Charaktes. Jacquesson ist unverwechselbar. Ihn trinken Frankreichs Winzer. Ihm eilt nicht umsonst legendärer Ruf voraus. Jacquesson steht für weinigen Stil voller Charakter und Komplexität: Walnussöl trifft auf weiße Blüten; Safran und reife Zitrusfrüchte spielen mit Apfel und Birne, über all dem die zarte Kopfnote von Fino-Sherry. Auf der Zunge zupackender Griff, feinperlig den Mund füllend, lustmachend schmackhaft. Jacquesson N°744 ist anspruchsvoll komplex, aber leichtfüßig, belebend agil, nachhaltig rassig und frisch in der Säure, enorm lang im Nachklang und spürbar kalkig auf der Zunge, nachhaltig geprägt vom im großen Holzfaß ausgebauten Grundwein, ohne den Jacquesson nicht das wäre, was es ist. Die perfekte Balance von Reife und Frische, von Säure, Spiel und Perlung. Unwiderstehlich anregendes Kulturgetränk mit Persönlichkeit. Champagner, wie er sein kann. Tipp: Legen Sie ein paar Flaschen weg, um sie erst in fünf bis acht Jahren zu probieren. Dann wird Jacquesson zum unvergesslichen Erlebnis.

Alkohol: 12,5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2026
Restzucker: 1,5 g /l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Minimale Dosage
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Holzausbau, minimale Schwefelung
pH-Wert: 3,15

0,75l
FCH16413



www.weinhalle.de