



ohne Jahr

## Champagne Jacquesson »Cuvée N° 736« Dégorgement Tardif Champagne Jacquesson

Dégorgement Tardif. Champagner auf dem Zenit seiner Entwicklung. Die N°736 steht für den Jahrgang 2008. Ihm verleihen 27% Reservewein aus dem Jahrgang 2007 beruhigende Harmonie. Die Chardonnays des Jahrgangs sind brillant, sie dominieren die Cuvée mit 47%, der Rest sind zu 33% Pinot Noir und zu 20% Pinot Meunier. Ein großer reifer Champagner, der acht Jahre Reife auf der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche hinter sich hat. Er wurde erst im November 2016 degorgiert, also von der Gärhefe auf der Flasche befreit, und kam dann als besondere Jacquesson-Spezialität im Frühjahr 2017 auf den Markt.

Ein solch spät degorgierter Champagner riecht und schmeckt völlig anders als frischer, spritziger, rassig junger Champagner. Seine Kohlensäure wirkt extrem mild, ist nur kaum sichtbar präsent, wird tatsächlich erst auf der Zunge verhalten spürbar in weicher, cremiger, weiniger Substanz. Im Duft reif. Für Freunde fruchtiger Weine und Champagner mag er sogar durchaus schon »tot« wirken. Er verströmt den typischen Duft nach frisch aufgebackenem Briocheteig, nach Karamell und brauner Butter, durchsetzt mit feinen Zitrusnoten. Ein rarer reifer Champagner, der die faszinierende Entwicklung demonstriert, die großer Schaumwein nehmen kann. Ein Erlebnis, das wir vor allem Kennern und neugierigen Weinfreunden empfehlen. Diese spät degorgierte Champagner-Spezialität wird sich über die kommenden Jahre in ihrem zweiten Leben auf der Flasche zu weiterer Komplexität entwickeln, die dann allerdings Kennerschaft verlangt, um entsprechend genossen werden zu können. Die »Zeit im Wein« als ganz besonderes Champagner-Erlebnis.

Alkohol: 12 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: > 2024+  
Restzucker: 1.5 g /l  
Anbau: Biologisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kreide | Kalk  
Besonderes: Keine Dosage  
Dekantieren: Nein  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Nein  
Biogene Amine: Nein

0,75l

**95,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

**Bestellnummer:**

FCH12416



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)