



2013

Champagne »Tradition« Brut

Champagne Elise Dechannes

Les Riceys ist eine Weinbaugemeinde im äußersten Südosten der Champagne, die berühmt ist für einen der besten (und teuersten) Rosés Frankreichs, »Rosé des Riceys«, aus reinem Pinot Noir. Ihn gibt es ob klimatischer Gegebenheiten nicht jedes Jahr, weshalb er vor Ort stets ausverkauft und außerhalb Frankreichs kaum bekannt ist. Das gilt auch für das Anbaugebiet der Côte des Bar, in der Les Riceys liegt. Viele seiner Champagner sind weltweit bekannt, seine Herkunft wird merkwürdig verschwiegen.

Dabei produziert Elise Dechannes hier raffiniert elegante, aromatisch expressive Champagner, die man noch besser versteht, wenn man weiß, worum es an der Côte des Bar geht. Dort liegen viele kleine Parzellen auf steilen Kalkstein-Hängen in versteckten Seitentälern der Flüsse Seine und Aube. Ihre Böden sind tiefgründig, weshalb auf über 86% der Rebfläche Pinot Noir steht. Der fällt hier besonders duftig, seidig und fein aus, weshalb ihn die Kellermeister der großen Handelshäuser gerne für ihre großen Cuvées verwenden. Elise Dechannes »Tradition« ist typischer Les Riceys-Champagner: Reinsortige Pinot Noir des Jahrgangs 2014, mit 20% alten Reserveweinen auf Stil und Eleganz gebracht. Im Duft köstlich fruchtgetragen, in der Perlung sanft, weich und mild, im Zucker erfreulich niedrig für Harmonie und Balance und am Gaumen transparent, floral, saftig und frisch. Pure Eleganz für pures Trinkvergnügen.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 7 g /l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Barrique (gebraucht)
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Minimal geschwefelt.
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: leichte Filtration
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,3

0,75l

34,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH14502



www.weinhalle.de