



2012

## Champagne »Terre de Vertus« Brut Nature

Champagne Larmandier-Bernier

100 % Chardonnay aus einem Jahrgang der besten Lagen von Vertus. Blanc de Blancs, so kompromißlos realisiert, wie kaum woanders in der Champagne: Kein Verschnitt, sondern reiner Lagenchampagner, ausschließlich aus Chardonnay-Trauben der Lagen »Les Barillers« und »Les Faucherets«, südöstlich orientierten Spitzenlagen am Hang von Vertus. Ein einziges Terroir also, aus einem Jahrgang: 2012. Champagne auf die Spitze getrieben in Definition und Stilistik. Kompromißlos spontan vergoren im Holzfaß, lange auf der Hefe gereift und ohne jede Dosage knochentrocken gefüllt - pas dosé, zero Dosage, Brut nature.

Ein Premier Cru Champagner ohne Restzucker. Sophie Larmandiers Statement zum Thema Winzerkunst. Dabei präsentiert sich das Aushängeschild des Betriebes alles andere als sauer, mager oder quälend trocken, es kommt seidig und zart auf die Zunge, mineralisch geprägt, straff und unglaublich lange nachklingend auf der Zunge. Wohlgefühl im Mund. Cremig mild und zart am Gaumen, aber eben auch straff und trocken und knackig frisch, fast messerscharf präzise. Keine Widersprüche, sondern Harmonie und Perfektion der Machart. Champagner-Erlebnis "anders".

Direkt und präzise auf der Zunge, rassig mineralisch und trocken, mit grandioser Harmonie von Wein und Perlage. Im Duft Orangenblüten, Stachelbeere, Honig und Trüffel, aber auch feuchter Stein und Mineralien. Appetitanregende Delikatesse. Eine große Champagner-Persönlichkeit für den gelungenen Auftakt eines edlen Menüs. Puristische Reinheit in komplexer Schale, begleitet Meeresfrüchte, durchaus auch anspruchsvolle Vorspeisen. Jetzt zu trinken oder in fünf bis zehn Jahren. Ein Maßstab für Winzer-Champagner neuer Generation.

Alkohol: 12,5 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024

Restzucker: 2,4 g /l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Holzfass > 300 l

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Ohne Dosage | Minimal geschwefelt

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtriert

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,1

0,75l

**65,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH12102



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