



ohne Jahr

Champagne Jacquesson »Cuvée N°738« Dégorgement Tardif Champagne Jacquesson

Dégorgement Tardif. Großer, reifer Champagner auf dem Zenit seiner Entwicklung. Acht Jahre lang auf der Hefe der Flaschengärung gereift, spiegelt er sein »erstes Leben« eindrucksvoll entwickelt wider. Die Würde des Alters in einer besonderen Champagner-Spezialität für Kenner und Genießer.

Die N°738 steht für den Jahrgang 2010, dem 27% Reservewein aus dem Jahrgang 2008 beruhigende Harmonie verleihen. 47% Chardonnay, 33% Pinot Noir und 20% Pinot Meunier prägen den Charakter eines großen reifen Schaumweines, der als »Late Disgorgement« erst im Juni 2019 von der Hefe der zweiten Gärung auf der Flasche befreit wurde und dann im Frühjahr 2020 auf den Markt kam: »Dégorgement tardif«.

Kein Champagner für den schnellen Kick. Wer einen solch spät degorgierten Champagner zum ersten Mal vor sich im Glas hat, mag enttäuscht reagieren. Seine Kohlensäure wirkt mild, ist kaum sichtbar präsent, wird erst auf der Zunge fühlbar, wo sie nur noch verhalten spürbar agiert in weicher, cremiger Substanz. Am Gaumen lange, aber leise und unaufdringlich würzig, nachklingend. Im Duft reif und würzig, verströmt er intensiv den typischen Duft nach frisch aufgebackenem Briocheteig, nach Karamell und brauner Butter, durchsetzt mit feinen, rassigen Zitrusnoten, die sich in das komplexe Erscheinungsbild perfekt integrieren.

Ein rarer reifer Champagner, der die faszinierende Entwicklung demonstriert, die großer Schaumwein in seinem ersten Leben auf der Flasche nehmen kann. Wird sich über die kommenden Jahre in seinem zweiten Leben auf der Flasche, befreit von der Gärhefe, zu weiterer Komplexität entwickeln, die dann allerdings schon Kennerschaft verlangt, um entsprechend genossen werden zu können. Er wird dann kaum noch spürbare Kohlensäure enthalten, der Chardonnay wird sich in Duft und Geschmack weiter durchgesetzt haben und er wird, inzwischen mehr Wein als Schaumwein, die Autolyse-Aromen seiner ursprünglichen Gärhefe noch deutlicher im Aroma spür- und erlebbar machen, als er es heute schon tut. So wird die »Zeit im Wein« zum Erlebnis.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2027
Restzucker: 1.5 g /l
Anbau: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Keine Dosage
Dekantieren: Nein
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Sektkork
ManuVin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
Vegan: Nein
pH-Wert: 3,0

0,75l

95,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH14416



www.weinhalle.de