



ohne Jahr

Champagne Blanc de Blancs »Vignes de Montgueux«

Champagne Jacques Lassaigne

Emmanuel Lassaignes südöstlich ausgerichtete Weinberge sind ausschließlich mit Chardonnay bepflanzt. Deshalb strahlen seine Champagner in frischer Säure, die er durch natürlichen Säureabbau und lange Reife auf der Hefe gekonnt zu zähmen versteht. Er spielt mit den unterschiedlichen Charakteren seiner Lagen, füllt die besten getrennt ab und erwies sich damit als Visionär, denn heute rollt eine Welle von Lagen-Champagnern auf uns zu, weil die Weine sich tatsächlich nach ihrer Herkunft unterscheiden.

Seinen brillanten Non-Vintage Blanc de Blancs komponiert er aus neun verschiedenen Lagen und zwei Jahrgängen. Schwefel setzt er sparsam ein, meistens nur beim Pressen, um Oxidation zu vermeiden. Ihm geht es um stilistische Präzision. 12 bis 24 Monate läßt Emmanuelle Lassaigne seine Grundweine reifen, bevor er sie zur zweiten Gärung, die bei ihm bis zu 5 Jahre lang auf der Flasche erfolgt, wieder auf Flasche füllt. Sorgfalt im Detail. Die Zeit als Qualitätsmerkmal. Auf der Flasche verzichtet er komplett auf Schwefel und auch bei der Füllung der Flaschen und beim Degorgieren schwefelt er nicht. Emmanuel degorgiert seine Flaschen noch von Hand, eine in der Champagne ungewöhnliche Praxis, wo man längst Maschinen verwendet, die in großer Geschwindigkeit enorme Mengen von Flaschen degorgieren können. Er kann die Hefe aus der Flasche holen, ohne daß Verlust entsteht.

Frische Säure auf der Zunge, milde Frische im Mund. Getrocknete gelbe Früchte und Zitrusaromen in Duft und Geschmack. Montgueux so pur wie möglich. Unverkennbar und tatsächlich einzigartig. Lebendig, vibrierend agil, getragen von kalkiger Länge am Gaumen, die in rassig frischen Zitrusfrüchten ausklingt. Großer Champagner in Bestform. Zu frischestem Seafood, zum Apero oder solo genossen unvergesslich.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2029+

Restzucker: 2,5 g /l

Anbau: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kreide | Kalk

Besonderes: Minimaler Schwefel |

Biologisch, nicht zertifiziert

Dekantieren: Nein

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManuVin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Filtration

Vegan: Nein

pH-Wert: 3,18

0,75l

54,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

FCH15600



www.weinhalle.de