



Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru, Marc Hébrart

Feiner Rosé von bester Qualität

Beschreibung:

Das im schon 18. Jahrhundert gegründete Champagnerhaus gehört zu den kleineren, jedoch sehr auf Qualität bedachten Häusern. Bereits seit 1964 wird eigener Champagner abgefüllt und seit 1997 wird das Haus in zweiter Generation von Jean-Paul Hébrart geleitet. Es befindet sich im Grand Cru Örtchen Mareuil-sur-Aÿ, wo man auch beachtliche 7,5 Hektar in besten Lagen besitzt. Der Rest – 1er Cru und weitere Grand Cru Lagen sind im Marnetal sowie in den Grand Cru Hanglagen in Aÿ und in der Côte des Blancs zu finden. Der grösste Teil ist bei Jean-Paul mit Pinot Noir bestockt. Heute nennt er 15 Hektar sein Eigen, die sich insgesamt auf ca. 70 Parzellen in 10 Orten verteilen. Jede der Parzellen wird einzeln vinifiziert.

Degustationsnotiz:

Edles Lachsrosé mit feinem Mousseux, im Duft und am Gaumen mit Noten von rotem Apfel, frischem Gebäck und Zitrusfrucht. Recht kräftiger Körper mit rassiger Säure und reichlich Animation, crispy und präzise mit einem attraktiven Fruchtkern. Angenehm trocken bis ins Finale.

Passt zu:

Aperitif, Häppchen, raffinierten Vorspeisen, Fisch- und hellen Fleischgerichten, aber auch Frischkäse, reifem Brie, Blätterteig- und Mandelgebäck.

Servierempfehlung:

Gekühlt bei 6-10 Grad servieren

Herkunftsland:	Frankreich
Region:	Champagne
Produzent:	Champagne Hébrart
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	12.5 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge
Artikelnummer:	11796--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Champagne Rosé Brut

Mareuil-sur-Aÿ 1er Cru
Marc Hébrart

Herkunft:	Frankreich
Bewertung(en):	Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100, Parker 91/100
Rebsorte(n):	49% Pinot Noir, 45% Chardonnay, 6% Mareuil Rouge
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	12.5 %
Service:	Gekühlt bei 6-10 Grad servieren