

Champagne Brut AS/100BLAGE

AS/100BLAGE ist eine Assemblage (nur Franzosen verstehen dieses Wortspiel) aus drei Lagen, daher auch der Zusatz Mes Trois Terroirs. Pinot Noir und Pinot Meunier stammen aus dem Vallée de la Marne, genauer aus den beiden Gemeinden Damery und Cumières. Letztere ist der Heimatort der Familie Sanchez und des Champagnerhauses Le Guédard. Dazu ein für den Betrieb ungewöhnlich hoher Anteil an Chardonnay, der teils aus Cumières, teils aus der Grand-Cru-Gemeinde Oger an der Côte des Blancs kommt. In jedem Fall reift der Chardonnaygrundwein im burgundischen Demi-Muid (650l Eichenholzfass), bevor er mit den beiden anderen Sorten verschnitten wird. Üppige Nase, wenig, viel Hefe und wunderbar reif. Rotfruchtige Aromen wechseln sich mit Noten nach gerösteten Mandeln und Blätterteig ab. Druckvoll, mit der kargen Mineralität der Kreideböden aus Oger.

Erzeuger:	Champagne Sanchez-Le Guédard
Anbaugebiet:	Champagne
Rebsorte:	Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Temperatur:	8-10°C
Lagerzeit:	jetzt + 2-3 Jahre
Weinart:	Sekt
Land:	Frankreich
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	brut
Passt zu:	Aperitif, Meeresfrüchte-Cocktail, Sushi, Poulardenragout mit Frühlingsgemüse
Artikel-Nr.	19370
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	FR-BIO-01
Schweflige Säure frei (mg/l)	4
Gesamtsäure (g/l)	4,1
Restzucker (g/l)	6,9
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	12
Vorhandener Alkohol (Vol%)	12,4
Weinstil	ausgewogen

