

Ein überaus finessenreicher Champagner.










Schaumwein · Frankreich · Champagne



Beaumont des Crayères, Grande Réserve

Grande Réserve, Champagne AOC

Brut

-  Frankreich
-  60% Meunier, 25% Chardonnay, 15% Pinot Noir
-  Jetzt bis 2024
-  06 - 08°C
-  12.0
-  150cl (CT-3)
-  FRA.242958.
-  Enthält Sulfite
-  ab Lager

Bewertung

Gerstl



Robert Parker



18 | 20

90 | 100

Infos zum Wein

Genussempfehlung

Passt sehr gut als Apéro oder zu Krustentieren und Austern.

Degustationsnotiz

Leuchtendes Zitronengelb. Aromen von reifen Zitrusfrüchten, Nektarinen und weissem Pfirsich. Leichte Anflüge von Brioche und Hefe, wunderbar kalkige Mineralik. Am Gaumen sehr elegant mit fruchtigen Noten nach Himbeeren und Johannisbeeren. Feine Perlage, wirkt schlank und finessenreich, mit schönen Anklängen an Haselnüssen und mineralischem Finish. Sehr klassischer Champagner, sauber und elegant.

Infos zum Produzenten

Im Besitz der Winzer befinden sich aktuell 84 ha Rebland, das sich auf die Gemeinden Epernay, Avize, Le Mesnil sur Oger und Oger verteilt. Der Wein wird in der gemeinsamen Kellerei schonend vinifiziert und zu edelstem Champagner verarbeitet. Die verwendeten Traubensorten sind die klassischen Drei: Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. Der Chardonnay ist verantwortlich für fruchtige Zitrus- und mineralische Noten, der Pinot Noir für Tiefe und Komplexität und der Pinot Meunier für die rotbeerige Frucht. Die Reben werden naturnah bestellt - ganz ohne Einsatz von künstlichen Düngemitteln, Pestiziden oder Herbiziden! Der Vorteil der eigenen Reben ergibt sich von alleine. Die Überwachung der Rebearbeit und die punktgenaue Lese jeder einzelnen Parzelle werden dadurch erleichtert und die Cooperative muss keine qualitativen Kompromisse mit fremden, eingekauften Trauben eingehen, die diese strenge Selektion wohl kaum überstanden hätten.