

Verführungskunst aus Sinnlichkeit und Noblesse.



Schaumwein · Frankreich · Champagne · Côte des Blancs · Talus-Saint-Prix

Jeaux-Robin, Eclats de Meulière

Eclats de Meulière, Champagne AOC

Extra Brut

CHF 50.00

- Frankreich
- 60% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 10% Chardonnay
- Jetzt bis 2032
- 08 - 10°C
- 75cl (CT-6)
- FRA.248427.
- Enthält Sulfite
- ab Lager

Bewertung

Gerstl



19 | 20

Infos zum Wein

Vinifikation

Dosage 5,5 g/l. 70% Ernte 2017 und 30% Ernte 2016. Rund 45 Jahre alte Reben auf Lehm- Kalkstein-Boden. Trauben von Hand gelesen. Ziel ist ein optimales Süsse- Säure-Verhältnis. Gepresst wird traditionell. Alkoholische Gärung in Edel stahltanks und Eichenfässern (zu 25% älter als 10 Jahre). Keine malolaktische Gärung. Reifung 6 Monate auf der Hefe, danach weitere 2,5 Jahre in der Flasche.

Degustationsnotiz

Pirmin Bilger: Eine expressive Frische strahlt aus dem Glas, gepaart mit Zitrusfrucht, feinen Hefenoten und einem Hauch von Toast. Dieser Champagner glänzt mit Feinheit und Eleganz, strahlt dabei sehr viel Charakter aus. Am Gaumen zeigt er seine terroirbetonte Rasse mit einer sehr zarten, aber langanhaltenden Perlage. Die delikate Säure verleiht ihm eine knackige Frische und einen lebendigen Trinkfluss. Feinste Frucht verbindet sich mit mineralischen Aromen zu einem langen Finale. Ein sinnlicher, nobler und zugleich verführerischer Champagner.

Infos zum Produzenten

Boutique-Gut mit Wahnsinns-Champagner. Ein kleiner Produzent mit nur knapp 4 ha. Absolute Wahnsinns-Weine mit eigener Identität und ausgeprägtem Charakter, sehr mineralisch und straff. Der Boden ist hier in der Côte de Sézannes von Lehm und Silex geprägt. Es entstehen Champagner von unglaublicher Finesse.