

JAHRGANG

Beim 1995er- Jahrgang zeigt sich, welch erstklassige Weine „klassische“ Wetterbedingungen in der Champagne hervorbringen. Er ist zugleich elegant und gut strukturiert, mit einer schönen Säure und einer wunderbaren Aromenvielfalt. Dank der Chardonnays der Côte des Blancs und des Pinot Noir auf Kreideböden präsentiert sich dieser Wein noch reifer und ausgeglichener bei gut integrierten Aromen.

Weinlese vom 25. September bis zum 9. Oktober 1995.

Speisen

Gebatene frische Langusten oder Kalbsbries auf Morcheln.

LATE RELEASE

Vintage 1995

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldgelbe Farbe mit glänzenden Reflexen.

Dynamische, delikate Efferveszenz.

Klassisches Bukett mit einer Komplexität, in der sich der Hefeausbau spiegelt. Leicht rauchige Autolysearomen, in denen sich die Pflanzenwelt mit dem Meer verbindet: Noten von in der Sonne getrocknetem Stroh, leicht torfige Raucharomen, frische jodhaltige Nuancen und schließlich Noten von weißem Trüffel und Karamell.

Am Gaumen ausdrucksstark, schmeichelnd, fast süß. Die Komplexität der Geschmacksnoten erinnert an Umami, eine Mischung aus süßen, pflanzlichen, jodhaltigen Noten und Aromen von Zedern. Cremige, großzügige, saftige Textur und salziges, dynamisches, frisches Finale. Ein überaus ausgewogener Wein!



WEINBEREITUNG

HERKUNFT: Weinberge „La Montagne“

CRU-WEINE: Verzy, Chouilly

REBSORTEN:

53 % Pinot Noir
47 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 7 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 22 %

DOSAGE: 9 g/l

VERKAUF AB: 2022

DEGORGIERDATUM:

1/1 - Flaschen: 11.07.2001
2/1 - Flaschen: 04.12.2001
Magnum: 04.12.2001