



JAHRGANG

Was das Wetter betrifft, ein Auf und Ab mit ausgeprägten, sehr starken Gegensätzen. Ein wunderbares, trockenes Frühjahr, das mit einem überaus heißen Juni endete; gefolgt von einem eher herbsthlichen, frischen und regenreichen Sommer. Darauf ein warmer, sonnenverwöhnter und sehr trockener September, der ein August hätte sein können. Das Erfolgsgeheimnis dieses Jahrgangs beruht sowohl auf seinen Böden als auch auf der Arbeit unserer Winzer: Gewinner waren die wasserableitenden Kreideböden im unteren Mittelbereich des Hangs. Ihnen gelang es, das Zuviel an Wasser des Sommers abzuleiten und ein übermäßiges Wachstum zu vermeiden. Unsere umweltfreundlichen Weinbaupraktiken sorgten zudem für eine perfekte Ausgewogenheit der Trauben und eine optimale Reife.

Mit seiner wunderbar reifen Frucht und seiner herrlichen Textur verfügt der schlanke Cristal Rosé 2014 über eine unglaubliche Präzision. Was für ein Genuss!

CRISTAL ROSÉ 2014

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Rosafarben mit leicht kupferfarbenen Reflexen.

Dynamische Perlage mit einer ausdauernden Bläschenschnur.

Das Bukett gibt sich rein, präzise und strahlend. Die intensiven Aromen des Pinot Noir erinnern an die Weinlese, an reife, konzentrierte Früchte: rote, säuerliche Waldbeeren (Himbeeren, rote und schwarze Johannisbeeren) und Himbeerlikör. Danach folgen milde Gewürznoten, Raucharomen und ein Hauch von Reduktion mit einer rauchigen Würze, welche beim Pinot Noir vom Holz beeinflusst ist.

Am Gaumen gibt sich der Wein dicht konzentriert und füllig. Die roten Früchte (Erdbeeren, Himbeeren) sind Teil einer dichten, intensiven Textur, welche sich dem Genießer erschließt und die Extreme des Jahres spiegelt. So zeigt sich der Auftakt zunächst samtweich, weinreich und wunderbar reif, bevor eine große intensive Frische folgt, die auf einen kühlen Sommer zurückzuführen ist. Bei der Verkostung hinterlässt dieser Champagner einen sehr konzentrierten Eindruck. Seine edle Aromenpalette verwöhnt den Gaumen nach und nach mit unterschiedlichen Noten. Die saline, jodhaltige Frische sorgt in Verbindung mit Rauchnoten und Säure für Umami-Geschmack sowie für ein unendlich schmackhaftes Finale.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT :

1/2 unsere Weinberge „La Rivière“
1/2 unsere Weinberge „La Côte“

HAUPTLAGEN:

Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger

REBSORTEN:

55 % Pinot Noir
45 % Chardonnay

WEINEINEICHENFÄSSERN: 19 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 8 g/l

WEINLESE:

Weinlese vom 11. bis zum 21.
September 2014