Champagne »Dizy Terres Rouges«

Champagne Jacquesson

Rosé-Champagner. »Richtiger« Rosé-Champagner! Aus reinsortigem Pinot Noir aus mazerierten Trauben, die einen erstaunlich dunkelfarbigen Most ergeben. Einem Teil dieses Grundweines wurde Vorlaufmost ohne Mazeration zugegeben, also ohne Farbe, damit die Kohlensäurebildung einigermaßen zuverlässig stattfinden kann. Echter Rosé-Champagner mit dem Sex jener seidenweichen Perlung, die echten Rosé-Champagner erst »echt« macht. Auf der roten Erde von Dizy, der sogenannten »Terres rouges«, stehen jene Pinot Noir-Reben, die Jean-Hervé und Laurent Chiquet, den Besitzern des Hauses Jacquesson, die Trauben für ihren traditionellen, aus roten Rebsorten gekelterten Rosé-Champagner liefern, der mit diesem letzten Exemplar seiner Art endgültig vom Aussterben bedroht ist.

Helles Kirschrot hinter einem merkwürdig komplexen, dunkelfruchtigen Bukett. Amarenakirschen, Walderdbeeren, Himbeeren, Zwetschgen, Hefe. Vornehm zurückhaltend. Am Gaumen herb und erfrischend trocken, animierend »bitter« in zupackend mineralischer Struktur, tiefgründig würzig statt vordergründig fruchtig. Rosé-Champagner rarer Klasse, der sicher originellste und ausgefallenste des Marktes. Weil wie leichter Rotwein mit weicher Blasenbildung nur etwas für Kenner, Könner und Neugierige.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2022+
Restzucker: 1,5 g /l
Bewirtschaftung: Naturnah
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Ohne Dosage, degorgiert, Gesamtschwefel unter 30 mg/l
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: Ja
Schwefel: Ja
Schönung: Keine
pH-Wert: 3,15

0,75l
FCH14406

K&U
www.weinhalle.de