



Champagne »La Colline Inspirée« Deg. 2021

Champagne Jacques Lassaigne

Großer Champagner. Reiner Chardonnay. Von alten Reben des Hügels von Montgueux. Ursprünglich einem Experiment entstammend, mit dem Emmanuelle Lassaigne den Ausbau in gebrauchten Barriques aus dem französischen Jura testen wollte. Das Ergebnis überzeugte ihn so, daß er den Wein bis heute in Holzfässern ausbaut, in dem zuvor Chardonnay aus dem Jura reifte. Man riecht ihn denn auch prompt, den Einfluß des Jura.

Hefeeinfluß. Ein Hauch neues Holz. Nussige Reife. Chardonnay in Purezza. Brillanter Grundwein, der diesen Lagen-Champagne nachhaltig prägt. Von Hand gerüttelt, von Hand degorgiert. Rares Winzer-Handwerk. Fünf Jahre auf der Hefe auf der Flasche gereift, im Herbst 2019 von der Hefe abgezogen.

Aufregende Präzision. Die Aromen kandierter Orangenschalen, frischen Sauerteigs und eines Hauchs brauner Butter. Die Autolyse der Hefe. Feinste Perlung. Exotische Reife, ausgereizter Rebsortencharakter. Extra Brut, also knochentrocken. Raffinierte Expressivität der Herkunft, kalkig hefige Frische trifft auf geröstete Brioche. Faszinierend spürbare Physik im Mund. Qualität fühlbar gemacht. Nur begrenzt lieferbar. Einer der Großen der Champagne.

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2024
Restzucker: 2,5 g /l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Trad. Holzfass
Boden: Kreide | Kalk
Besonderes: Minimale Schwefeleung |
biologisch, nicht zertifiziert
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Filtriert
pH-Wert: 3,19

1,5l

FCH14602M



www.weinhalle.de