



Champagne »Essentielle« Brut Nature

Elise Dechannes

Elise Dechannes Essenz des Jahrgangs 2019. Jahrgangs-Champagner also. Reiner Pinot Noir, als Blanc de Noirs weiß gekellert. Anschließend versektet und 24 Monate auf der Hefe der zweiten Gärung in der Flasche gereift. Die Essenz Les Riceys.

In »Essentielle« stellt sie den Wein in den Vordergrund. Duftigen, eleganten Pinot Noir, erstaunlich zart und dicht, irgendwie leicht und schwebend, angenehm trocken, sinnlich knapp dosiert, erfrischend säuerlich und aufregend rein und präzise, fokussiert wie ein Laserstrahl auf der Zunge. Im Duft Zitrusfrüchte, Orangenzesten, mundwässernde Präsenz. Der Pinot aus Les Riceys wird physisch nachvollziehbar: In der Perlung weniger aufregend, als man es von Chardonnay kennt. Im Mund präsent, weich, mild und fruchtiger als erwartet; am Gaumen schließlich beginnt der handwerklich brillant realisierte Champagner zu strahlen, packt zu in festem Griff, wirkt in sich ungemein stringent, aber auch so ruhig und ausgewogen, daß man selbst zu entspannen beginnt und zu wohlthuend innerer Ruhe findet. »Essentielle« hat sie, die Ausstrahlung der besonderen Herkunft.

Alkohol: 12 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2024+

Restzucker: 0 g /l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Barrique (gebraucht)

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Minimal geschwefelt

Vergärung: Reinzuchtheife

Verschlussart: Sektkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: leichte Filtration

pH-Wert: 3,3

0,75l

FCH16500



www.weinhalle.de