



CHAMPAGNE EXTRA-BRUT, RÉMI LEROY (37.5 CL)



KOMMENTAR ZUR VERKOSTUNG

Der junge und talentierte Önologe und Agraringenieur Rémi Leroy, der 2006 seinen Abschluss machte, bewirtschaftet ein 8 Hektar großes Familiengut in Meurville, in der Côte des Bar. Auf Böden, die mit denen des Chablis identisch sind, ziseliert er diesen Extra-Brut de Terroir, energisch und rein, mit schönen Gewürznoten und überraschend weinig. Das Preis-Genuss-Verhältnis ist außergewöhnlich!

HERKUNFT

CHAMPAGNE

BEZEICHNUNG

CHAMPAGNE

WEINGUT

RÉMI LEROY

REBSORTENBESTAND

50% PINOT NOIR, 45%
CHARDONNAY, 5% PINOT
MEUNIER

SPEISEN - WEINE

APERITIF - TOAST MIT
MARK UND TRÜFFEL -
GEFLÜGELGALANTINE
MIT PISTAZIEN -
GEBRATENE POULARDE
- KÄSE.



ÖNOLOGIE

Durchschnittsalter des Weinbergs: 23 Jahre. Mäßige Erntemenge, um reife und gesunde Früchte mit einer hohen Konzentration an Aromavorläufern zu erhalten. Angemessene Zufuhr organischer Substanz, Winterschnitt mit hochqualifizierten Arbeitern, Entknospung/Entkernung zur Auflockerung der Blätter und zur Ertragsregulierung, Pflügen und kontrollierte natürliche Begrünung zur Bodenpflege und äußerst kluge Bekämpfung von Pilzkrankheiten und Schädlingen, wobei auf Prophylaxe bestanden wird.



WEINBAU

Weinbereitung 55% Edelstahltanks, 45% Fässer. Malolaktische Gärung durchgeführt und Ausbau auf der Feinhefe mit regelmäßigem Aufrühren. Dosage 4.5gr/l