



JAHRGANG

Das Wetter war 2016 ausgesprochen wechselhaft: Der Frühling ließ auf sich warten und gab sich frisch und regnerisch, der Sommer wiederum zeigte sich von seiner trockenen, überaus warmen Seite, welche Ende August mit einer Hitzeperiode besonders ausgeprägt war. Zur Zeit der Weinlese war das Wetter trocken und sonnig. Das Ergebnis: herrlich reife Trauben. Das heiße, trockene Wetter und der viele Sonnenschein kamen den Trauben des Pinot Noir sehr zugute. Sie überzeugen durch einen sehr fruchtigen, intensiven Geschmack und eine samtweiche Textur. Der Chardonnay steht ihm in nichts nach, wobei er sich klassischer, ziseliertes und saliner präsentiert.

*Ein phänomenaler Champagner!
Hervorgegangen ist er aus einem
frischen Jahr und einer späten Ernte.
Er verfügt über ein selteneres, magisches
Gleichgewicht zwischen intensiven,
reinen Aromen, energetischer
Schwingung, Saftigkeit und salinem,
kreibigem Finale. Ein perfekt
ausgewogener Cristal, der mit Pinots
Noirs und Chardonnays zu je 50 %
von Sonne und Boden geprägt ist.*

CRISTAL 2016

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldfarben glänzend und strahlend hell. Wunderbare, erlesene Perlage, deren kleinen Perlen langsam zur Oberfläche aufsteigen. Intensives, reich strukturiertes, präzises Bukett mit Noten von weißen Blüten (Akazien), reifen gelben Früchten (Pflirsiche, Mirabellen) sowie intensive Aromen von gebratenen Zitrusfrüchten (Zitronen). Nach ein paar Minuten entwickeln sich sehr dezente, leicht jodhaltige, pudrige Röstnoten, die auf die Autolyse während des Ausbaus „sur lattes“ zurückzuführen sind. Am Gaumen offenbart sich der erlesene, delikate, süffige Wein sofort. Hervorgebracht haben ihn reife, konzentrierte, saftige Pinots Noirs, die im überaus heißen Jahr 2016 durch ihre Kreideböden zu einer sanften, schmeichelnden Textur gefunden haben. Die perfekt integrierte Efferveszenz gibt sich taktil und fast salzig. Erntearomen und Noten von Austern deuten auf wunderbare Chardonnay-Trauben mit einer langsamen, späten Reife hin. Ein fleischiger, pudriger, körniger Wein mit himmlischen Noten von Schokolade. Er erreicht fast das ideale Gleichgewicht, ist zugleich knackig, salin, jodhaltig mit kreibigem Finale, einer sich steigernden Intensität und kristallklar. Ein kerniger, aromatischer, klarer, überaus eleganter Wein. Delikat, rein und konzentriert. Ein großer Cristal und eine Offenbarung, bestehend aus 50 % saftigen, herrlich reifen Pinots Noirs und 50 % Chardonnay-Trauben, die ihre Kreideböden mit salinen Noten spiegeln. Cristal 2016 ähnelt den Jahren 2002, 2008 und 2012. Sein Auftritt ist jedoch noch länger, präziser und konzentrierter.



WEINBEREITUNG

HAUPTWEINE:

Verzenay, Verzy, Beaumont-sur-Vesle, Ay, Avize, Mesnil-sur-Oger, Cramant

32 PARZELLEN

REBSORTEN:

58 % Pinot noir
42 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZEASS: 31 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0%

DOSAGE : 7g/l

WEINLESE:

Vom 15. September
bis zum 1. Oktober 2016