

## JAHRGANG

Eine außergewöhnliche Weinlese in einem Jahr, in dem die Champagne zum Welterbe der UNESCO ernannt wurde! 2015 war – wie das gesamte Jahrzehnt – mit einem milden, feuchten Winter und einem warmen, trockenen Sommer von kontinentalem Klima geprägt. Der heiße, sonnenreiche Sommer brach einige Hitzerekorde und war extrem trocken. Gerettet wurden die Reben schließlich in der zweiten Augushälfte durch den erlösenden Regen. Dank dieses frischen Abschlusses waren die Trauben reif, konzentriert und sehr saftig. Die Ambition dieses Jahrgangs? Die konzentrierte Signatur des spektakulären Jahrgang einzufangen!

*Der Blanc de Blancs 2015  
erweist sich als ein reifer,  
ziselierter, reiner  
und vertikaler Wein,  
in dem sich die Kreideböden  
von Avize perfekt spiegeln.*

# BLANC DE BLANCS 2015

## VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldfarben, strahlend, mit leicht grünen Reflexen.

Überaus feine, zarte, cremige Efferveszenz.

Klares, ausnehmend mineralisches Bukett mit Noten von Zitrusfrüchten (Zedernapfel), Aromen von weißen, nach Vanille duftenden Blüten (Pollen) sowie von Erntearomen (Mandeln, Getreide). Die Frische dieses Buketts kommt auch in Form von Noten zum Ausdruck, die an Minze und Jod erinnern (Meeresbrise). Nach und nach treten wärmere Rauch- und Röstaromen sowie Noten von zerlassener Butter auf.

Im Auftakt cremig, zugleich konzentriert und delikate. Dann intensiv mit einer zarten Efferveszenz. Ein reifer, dicht konzentrierter Wein mit einer überaus pudrigen Textur und einem sehr salinen Finale. Holz- und Rauchnoten verhelfen ihm zu einer schönen Länge und Komplexität und deuten auf ein gutes Lagerpotenzial. Das Finale gibt sich aromatisch klar, erfrischend und sehr schmackhaft.



## WEINBEREITUNG

**HERKUNFT:** Weinberge „La Côte“

**CRU:** Avize

**REBSORTE:**  
100 % Chardonnay

**ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS:** 16 %

**MALOLAKTISCHE GÄRUNG:** 0 %

**DOSAGE:** 8 g/l