

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, ziselierter und saliner präsentiert.

Weinlese vom 15. September bis zum 1. Oktober 2016.

Dieser Blanc de Blancs 2016 ist das perfekte Spiegelbild der hellen Böden von Avize, welche dem Chardonnay zu einem perfekten Gleichgewicht aus Kraft und Finesse verhelfen. Ein wunderbares Geschmackserlebnis!

BLANC DE BLANCS 2016

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Goldfarben mit strahlenden Reflexen.

Wunderbar sanfte, regelmäßige Perlage.

Bukett mit Noten von weißen Blüten (Jasmin, Orangenblüten), Zesten von Zitrusfrüchten (Zitrone) sowie Erntearomen. Frische jodhaltige Aromen, die an Gischt, Meeresluft und Kreide erinnern. Nach Luftkontakt entwickeln sich leichte Rauchnoten von gerösteten Mandeln sowie reduktive Aromen.

Am Gaumen cremig, samtig, schmeichelnd und überaus fein. Dann schnell wunderbar frisch, konzentriert, salin und pudrig. Ein Wein, der Genießern den Eindruck vermittelt, eine reife, saftige Frucht zu verkosten. Herrlich frisch, lang und zitronig. Einfach köstlich! Salines und gleichzeitig weiches, lange nachhallendes Finale.



WEINBEREITUNG

HERKUNFT: Weinberge „La Côte“

CRU: Avize

REBSORTE:
100 % Chardonnay

ANTEIL DER WEINE IM HOLZFASS: 28 %

MALOLAKTISCHE GÄRUNG: 0 %

DOSAGE: 7 g/l