



## 'Sélection de Parcelles' Premier Cru Brut Champagne D. Henriet-Bazin

Feiern mit fantastischem Champagner muss nicht teuer sein! Dieser „sehr gute“ Champagner von der hervorragenden Maison Henriet-Bazin kostet nicht die Welt!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne D. Henriet-Bazin
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2017
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

### Awards

#### 92/100 Punkte Wine Enthusiast

„A selection from the many parcels owned by the producer, this wine comes from the north slopes of the Montagne de Reims. It is a delicious, balanced wine that is 50-50 Chardonnay and Pinot Noir, rich and full in the mouth with perfumed acidity and a generous texture. The wine is ready to drink.“ - Roger Voss

### Auszeichnungen und Kritikermeinungen

#### 92 Punkte Wine Enthusiast

„A selection from the many parcels owned by the producer, this wine comes from the north slopes of the Montagne de Reims. It is a delicious, balanced wine that is 50-50 Chardonnay and Pinot Noir, rich and full in the mouth with perfumed acidity and a generous texture. The wine is ready to drink.“ - Roger Voss, Dezember 2015

#### 3/5 Sterne „Sehr gut“ Eichelmann Champagne Edition 2015

„Der Champagner zeigt feine rauchige Noten im Bouquet, Frische, weiße und gelbe Früchte, ist komplex und füllig im Mund, frisch und zupackend bei guter Struktur.“

3,5/5 Sterne „Hervorragender Erzeuger“ Eichelmann Champagne Edition 2015 für das Weingut

## 16 Punkte Le Point

„Brut premier cru 50 % pinot noir et 50 % chardonnay. Nez marqué pinot noir, mûr, bouche ronde, souple, épicée, poivrée, gras, crémeux, finale épicée.“ - Jacques Dupont, Dezember 2014

## Wine in Black Bewertung: 93 Punkte

Immer wenn es was zu feiern gibt, dann doch am liebsten: mit Champagner! Kein Schaumwein ragt an seine Aura heran, keiner versprüht so viel Erhabenheit und Finesse zugleich. Mit Champagner das Glas zu heben bedeutet: auf das Leben anzustoßen! Besonders wenn er im Geldbeutel kein großes Loch reißt. Wie gemacht für solche sprudelnden Feste ist der ‚Sélection de Parcelles‘ Premier Cru Brut aus dem Hause Henriët-Bazin. Denn der kostet nicht die Welt – und bietet doch so viel Champagner an, dass das Herz der Perlen-Freunde so richtig rasen wird. Denn Henriët-Bazin ist Winzer-Champagner in seiner reinsten Form: Reben aus Premier-Cru-Lagen und 30% Dosage aus Reserve-Weinen machen einen Top-Schaumwein aus einem „hervorragenden Erzeugerhaus“ (Eichelmann)! Dass diese kleine Maison noch nicht die Aufmerksamkeit der großen französischen Weinführer erhascht hat, ist ein Segen – für alle Champagner-Liebhaber und ihre Geldbeutel.

Im Glas hangelt sich langsam die goldene Perlenkolumne hoch. Ein hinreißendes Bouquet aus frischen Zitrusfrüchten und weißen Johannisbeeren duftet dem feiernden Genießer entgegen. Im Mund wird die seidige Perlage von einem Hauch aus Gewürzen und Orangen begleitet. Je länger der Champagner im Glas ist, desto üppiger und fruchtiger wird der Körper. Das meisterliche Finish feiert sanfte Mineral-Noten und erneut Blut-Orange!

Man möchte gleich das Glas erheben – auf das Leben und die Freude, auf Frankreich und diesen Champagner!

## Weingut

Seit 1890 erzeugt die Familie Henriët-Bazin an der Montaigne de Reims edle Champagner-Gewächse und befindet sich seit fünf Generationen in Familienbesitz.

## Der Champagner

Sélection de Parcelles Premier Cru Brut wurde aus 50 % Pinot Noir und 50 % Chardonnay vinifiziert. Die Chardonnay-Reben stammen von den Premier Cru-Lagen aus Villers-Marmery, hier besteht der Unterboden aus Kreide und Schluff. Der Pinot Noir stammt aus den Grand Cru-Lagen aus Verzy und Verzenay. Hier wird das Terroir vor allem aus Lehm und Kreide geformt. Bei der Vinifizierung wurde 70 % der Weinernte von 2010 verwendet, sowie 30 % von Reserveweinen. Nach der Handlese und Presse fanden die Kaltgärung, sowie die malolaktische Gärung in Emaille-Stahltanks statt. Der Champagner reifte schließlich 4 Jahre lang. Sechs Monate bevor die Flasche auf dem Markt kam, wurde sie degorgiert und eine Dosage von 8 g/l hinzugefügt. Knapp 19.000 Flaschen wurden abgefüllt.