



Champagne Henriët-Bazin 'Cuvée Millésime' Grand Cru Brut 2006 Champagne D. Henriët-Bazin

Ganz großartiges Champagner-Erlebnis! Der Grand Cru Brut 2006 ist ein echter Preis-Qualitäts-Riese und spielt virtuos alle Facetten eine perfekt gereiften Vintage-Champagners aus.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne D. Henriët-Bazin
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	bis 2019
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Auszeichnungen und Kritikermeinungen

92 Punkte Stephen Tanzer's International Wine Cellar

"Light yellow-gold. The nose displays intense redcurrant and blood orange scents, along with notes of honeysuckle, buttered toast and anise. Spreads out nicely on the palate, offering energetic red berry and orchard fruit flavors and a bracing jolt of orange rind. Picks up a smoky quality on the punchy finish, which features lingering floral and anise nuances." - Josh Raynolds

3/5 Sterne Eichelmann Champagne Edition 2015

"Sehr guter Champagner, zeigt gute Konzentration im Bouquet, viel reife Frucht, feine Würze, ist frisch, klar und zupackend im Mund, besitzt gute Struktur und feinen Biss."

3,5/5 Sterne Eichelmann Champagne Edition 2015 fürs Weingut

"Hervorragender Erzeuger, alle Champagner bleiben drei Jahre auf der Hefe, die Jahrgangs-Champagner deutlich länger. Sie passen als Aperitif-Champagner, behaupten sich aber sehr gut auch zu Fisch und Vorspeisen, der Rosé zu Gegrilltem.

Wine in Black Bewertung: 93 P

Sie gelten als unerreichbare Schätze der Champagne: die jahrelang gereiften Millésime, oder Vintage-Champagner! Denn nur ein Bruchteil der gesamten Produktion wird so aufwendig vinifiziert, es wundert also wenig, dass viele Champagnerhäuser dann richtig hinlangen, steht das rare ‚Millésime‘ auf dem Etikett. Doch hält man die Augen auf und sucht jenseits der großen Namen, stößt man auf Häuser wie die D. Henriët-Bazin, eines der ganz, ganz wenigen, die Vintage-Champagner zu verblüffend fairen Preisen auf die Flaschen bringen, was im besonderen Maße für den Champagne Henriët-Bazin 'Cuvée Millésime' Brut 2006 gilt, ist er doch zusätzlich als Grand Cru qualifiziert!

Erstaunlich schon das blasse Goldgelb mit strohgelbem Saum und dieser frische Eindruck setzt sich im Bouquet nahtlos fort. Ungemein facettenreicher Duft mit Biscuit, karamellisierten Äpfeln, Bergamotte, frischen Kräutern in der ersten Welle, danach öffnet sich das Aromator noch deutlich weiter, mit floralen Aromen (Pfingstrose, Flieder), Gewürzen (Zimt, Kreuzkümmel), Früchten (Schwarze Johannisbeere, Birne) und gerösteten Mandeln bis hin zu mineralischen Noten wie Jod und Kreide. Am Gaumen mit hochfeinem Mousseaux, schöner Frucht mit Pfirsich und gelber Pflaume, einer wiederum bemerkenswerten Frische und einem kühlen, mineralischen Nachhall, ganz der Vintage-Charakter.

Die 92 Punkte von Josh Reynolds und die *** im Eichelmann sind hochverdient!

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 Wein

Champagne Henriët-Bazin 'Cuvée Millésime' Grand Cru Brut 2006 wurde aus 65% Pinot Noir und 35% Chardonnay vinifiziert. Die Reben stammen aus den Grand Cru-Lagen aus Verzy und Verzenay. Hier wird das Terroir von Kreide, Schluff und Kies geprägt. Nach der Handlese wurden die Trauben sanft gepresst und im Stahltank fermentiert, eine malolaktische Gärung gab es nicht. Der Wein wurde am 21. März 2007 zur zweiten Gärung auf die Flasche gezogen. Jede Tranche würde sechs Monate bevor sie auf dem Markt kommt, degorgiert bei einer Dosage von 8g/l. Es wurden 8.779 Flaschen gefüllt.