



'Blanc de Blancs' Premier Cru Brut Champagne D. Henriet-Bazin

Das Familienhaus Henriet-Bazin geht bei diesem Blanc de Blancs preiswerte Wege. Für weniger als 28 Euro ist der Champagner zu haben! Große Häuser verlangen oft das Doppelte oder mehr.

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne D. Henriet-Bazin
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	6-8 °C
Alkoholgehalt	12,5 %
Reifepotenzial	bis 2018
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

4/5 Sterne Eichelmann Champagne Edition

„Hervorragender Champagner. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, dezent Haselnüsse, ist komplex im Mund, frisch, harmonisch, besitzt dezent mineralische Noten und feinen Nachhall.“

Auszeichnungen & Kritikermeinungen

4/5 Sternen Eichelmann Champagne Edition 2015

„Hervorragender Champagner. Er zeigt gute Konzentration im Bouquet, reife Frucht, dezent Haselnüsse, ist komplex im Mund, frisch, harmonisch, besitzt dezent mineralische Noten und feinen Nachhall.“

90 Punkte Vinous

„Light yellow. Fresh citrus fruits, minerals and green almond on the floral-accented nose and in the mouth. Silky and broad, with strong spicy lift and cut on the mineral-suffused finish. Shows an excellent blend of richness and vivacity, making it very flexible at the table.“ - Josh Reynolds, Dezember 2012

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

„Die Champagner Henriët-Bazin sind füllig und fruchtbetont, harmonisch und lang, egal ob Blanc de Blancs oder Blanc de Noirs, je höher der Chardonnay-Anteil in den Cuvées ist, desto ausgeprägter sind die mineralischen Noten. Sie passen als Aperitifchampagner, behaupten sich aber sehr gut auch zu Fisch und Vorspeisen, der Rosé auch zu Gegrilltem.“

Vinum Champagner Extra 2016 über den Erzeuger

„Kleiner Familienbetrieb von knapp sechs Hektar, verteilt auf 36 Parzellen in Grand- und Premier-Cru-Lagen an der Montagne de Reims, geleitet von Marie-Noëlle Henriët. Interessante, authentische, charaktervolle Schaumweine mit steigender Qualität, mehrheitlich auf Pinot-Basis.“

Wine in Black Bewertung: 93 Punkte

In der Champagne sind Blanc de Blancs-Schäumer beliebt und berühmt. Diese Edelschäumer sind köstlich, mit besten Chardonnay Reben vinifiziert - und ganz schön teuer. Mit seinem Blanc de Blancs Premier Cru Brut geht das kleine Traditionshaus Henriët-Bazin andere Wege. Der prickelnde Wein ist mit 4 von 5 Sternen von Gerhard Eichelmann ausgezeichnet, mit 90 Punkten von Vinous und kostet nicht mehr als 28 Euro. Andere Häuser wie Taittinger, Deutz oder Gosset verlangen da mindestens das Doppelte oder mehr!

Die Robe leuchtet mit strohgelber Farbe, goldene Perlenketten steigen im Glas auf. Das hoch verführerische Bouquet duftet nach reifem Apfel, Zitrus-Noten, Mineralik, Akazien und frischen Blumen. Am Gaumen verfügt dieser hervorragende Blanc de Blancs eine wundervolle Harmonie zwischen Frucht und Weinsäure und eine überragende Frische. Er zeigt eine aparte Finesse. Das Finale vermählt salzige Mineralik und Zitrusfrucht, die gemeinsam einen langen Ausklang hinterlassen. Einfach nur superb!

Ein wahrer Preis-Genuss-Edelschäumer, der mit Meeresfrüchten oder Ziegenkäse den Gaumen nachhaltig verwöhnt!

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

Champagne Henriët-Bazin Blanc de Blancs Premier Cru Brut wurde mit 100 % Chardonnay erzeugt. Die Reben stammen von Villers-Marmery, wo an der Montagne de Reims fast ausschließlich nur Chardonnay wächst. Die Premier Cru-Parzellen sind östlich ausgelegt, der Boden besteht hier aus Kreide-Terroir auf kieshaltigem Untergrund. Der jüngste Weinberg wurde 1996 bepflanzt, die ältesten Rebstöcke sind von 1966. Rund 70 % der Reben wurden am 23. August 2011 gelesen, der Rest der Assemblage stammt aus der Réserve. Nach sanfter Pressung und Kaltgärung fand die malolaktische Gärung in Emaille-Stahltanks statt. Der Wein wurde gemäß der Méthode Champenoise auf die Flasche gezogen und reifte dort 3 Jahre lang. Sechs Monate bevor der Champagner auf dem Markt kam, wurde er degorgiert. Die Dosage liegt bei 8 g/l.