

'L'Éloquente' Brut Champagne Baron Albert



Rassiger Best-Buy Champagner mit sensationellen 36 Monaten Hefelager. Diese traumhafte Qualität wurde vom gestrengen französischen Guide Hachette mit der Bestnote von 3 Sternen ausgezeichnet!

Weintyp	Champagner
Produzent	Champagne Baron Albert
Region	Champagne
Rebsorte(n)	Chardonnay Pinot Meunier Pinot Noir
Geschmack	Brut
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	12 %
Reifepotenzial	jetzt und weitere 2 Jahre
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

91/100 Punkte Wine Enthusiast

"Produced in the Aube region, this ripe full wine is rich and generous. With apple and pear fruitiness and a smooth creamy mousse, the wine has just the right amount of bottle aging. Drink now." - Roger Voss

3/3 Sterne Guide Hachette des Vins

"Im Wesentlichen aus Pinot Meunier (80%, mit Pinot Noir und Chardonnay als Begleiter) komponiert und zu einem kleinen Teil im Holz vinifiziert, fehlt es diesem Eloquent nicht an Überzeugungskraft: belebende Perlage, erfrischender Duft, der auch entwickelte Nuancen von Honig zeigt, am Gaumen cremig, frisch und langanhaltend mit Aromen von Blumen und reifen Früchten und einem Hauch von Tabak. Finessenreich."

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Jean de la Fontaine war ein weiser Mann, der es meisterlich verstand, seinen Zeitgenossen mit eloquenten Tierfabeln den Spiegel vorzuhalten. Legendär ist die, von der Henne, die goldene Eier legte. Mag diese auch in unserer Zeit noch Erhellendes zum Verhältnis von Gier und Reichtum beitragen, möchten wir an dieser Stelle doch eher auf den delikaten Champagner zu sprechen kommen, dessen goldenes Etikett eine Hommage an diese Fabel ist.

Aus dem Hause Baron Albert stammt dieser und wurde von drei sympathischen Damen kreiert. Die gestandenen Önologinnen Claire, Lise und Aline Albert gehen dabei aber nicht nur mit Esprit vor, sondern schätzen auch die technische Raffinesse. Dabei entsteht ein äußerst moderner und geradliniger Champagner, der zugunsten der Frische auf die malolaktische Fermentation verzichtet. Mit einem Hefelager von über 36 Monaten erhält er dazu ein Finish, das an Eleganz und Komplexität kaum zu übertreffen ist. Erstaunlich für einen Champagner, der zum absoluten Best Buy-Kurs daherkommt. Die strengen Juroren des Guide Hachette zückten die vollen 3 Sterne für diesen Ausnahme-Champagner! Auch Roger Voss vom Wine Enthusiast war enorm angetan und verlieh ihm bemerkenswerte 91 Punkte.

Tasting Note

Im Glas zeigt sich ein funkelndes Goldgelb, durchzogen von akkuraten Perlenschnüren. Das herrlich animierende, spritzige Bouquet präsentiert sich fruchtbetont: frische Zitrusnoten, Limette, saftige Nektarine etwas Apfel und reife Birne werden umspielt von appetitlichen Crème-brûlée- und Mandelnoten. Am Gaumen frisch und lebhaft mit einem feinen und cremigen Mousseux. Im langen Finale zeigt sich nochmals rassige Mineralität gepaart mit kandierter Zitrusfrucht. Das macht gleich Lust auf das nächste Glas!

Passt zu

Champagne Jean de la Fontaine 'L'Éloquente' Brut ist ein idealer Champagner zum Apéritif und zum Horsd'œuvre. Probieren Sie dazu unbedingt kleine ausgebackene Teigtäschchen mit einer herzhaften Pilzfüllung!

Weingut

Nur gute 70 Kilometer sind es vom Pariser Stadtzentrum bis nach Charly-sur-Marne, dem Heimatort von Champagne Baron Albert im Département Aisne. Das Haus wurde 1947 von Albert und Beatrice Baron gegründet, heute führen es die drei Enkelinnen Claire, Lise und Aline mit großem Erfolg fort.

Vinifikation

Champagne Jean de la Fontaine 'L'Éloquente' Brut ist eine Assemblage aus 70 % Pinot Meunier, 25 % Chardonnay und 5 % Pinot Noir. Die Trauben werden von Hand gelesen und umgehend im Ganzen gepresst. Bei der Vinifikation wird bewusst auf die malolaktische Fermentation verzichtet, um die Frische des Weins zu erhalten. Die zweite Fermentation erfolgt in der Flasche und dauert rund 36 Monate. Danach wird der Champagner degorgiert und erhält seine endgültige Ausstattung.