

'La Flatteuse' Rosé Brut Champagne Baron Albert



Brillanter Best-Buy Rosé-Champagner mit unglaublichen 84 Monaten Hefelager. Diese traumhafte Qualität wurde vom Wine Enthusiast mit 90 Punkten 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	bis 2022
Ausbau	Méthode champenoise
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

90/100 Punkte Wine Enthusiast

"With up to seven years' bottle aging, this is at a fine point between crispness and a fuller, more mature style. It is ripe with red fruits, cut with acidity and a hint of toastiness. Drink now." - Roger Voss

Wine in Black-Bewertung: 92 P

Einer Legende nach durchquerte der Fabeldichter Jean de La Fontaine auf seinen Reisen des Öfteren die Weinberge des Marne-Tals. Hier fand er die Inspiration zu seinen ebenso tiefsinnigen wie heiteren Erzählungen. Die Geschichte "Der Rabe und der Fuchs" zeigt auf charmante Weise, wie Cleverness über Eitelkeit siegt. Und das scheint auch der Fuchs auf dem Etikett dieses hinreißenden Rosé-Champagners zu sagen. Denn dieser steckt so voller Finesse und Eleganz, wie man es mitnichten von einem Best-Buy-Schaumwein erwartet. Und

auch Roger Voss vom Fachmagazin Wine Enthusiast zeigte sich von 'La Flatteuse' begeistert und verlieh diesem Rosé 90 Punkte!

Tasting Note

Im Glas zeigt sich ein dezentes Lachsrosa, durchzogen von filigranen Perlenschnüren. Das frische und spritzige Bouquet präsentiert sich fruchtbetont: reife Walderdbeere, rote Johannisbeere, duftige Kalamansi, belebende Zitruszeste, feine Brioche-Noten, kandierte Früchte und etwas Rauch. Am Gaumen ist er leicht, lebhaft und doch zupackend mit frischer Weinsäure. Das feine und cremigen Mousseux zieht eine prickelnde Spur feiner Aromen über den Gaumen. Im langen Finale zeigt sich nochmals die rassige Mineralität dieses außergewöhnlichen Champagners!

Passt zu

Champagne Jean de La Fontaine 'La Flatteuse' Rosé Brut ist ein idealer Chamapagner zum Apéritif. Aber auch zu indisch gewürzten Currys und zu Desserts mit roten Beeren ist er eine absolute Empfehlung!

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 'La Flatteuse' Rosé Brut ist eine Assemblage mit 40 % Pinot Meunier, 30 % Chardonnay und 30 % Pinot Noir. Die Trauben wurden von Hand gelesen und umgehend im Ganzen gepresst. 15 % der Pinots wurden in Eichenholzfässern zu Rotweinen ausgebaut, die Einzug in die finale Assemblage hielten. Bei der Vinifikation wurde bewusst auf die malolaktische Fermentation verzichtet, um die Frische des Weins zu erhalten. Die zweite Fermentation erfolgte in der Flasche und dauert bis zu 84 Monate. Danach wurde der Champagner degorgiert und erhielt seine endgültige Ausstattung.