

CHAMPAGNE
Ernest Remy
Grand Cru à Mailly-Champagne



1883... Der erste Champagner kommt aus den Kellern des Familienhauses! Ausschliesslich aus dem Presskern, auch « Cuvée » genannt, gewonnen, ist er die Quintessenz eines einzigartigen Terroirs mit aussergewöhnlichem Charakter und einmaliger Typizität!



BRUT

Blanc de Noirs Grand Cru

Assemblage

100 % Grand Cru 100 % Cuvée aus verschiedenen Jahrgängen. Er spiegelt den Ernest Remy-Geschmack wider, der sich über Jahre fortsetzt.

Rebsorte

Eine 100% Pinot Noir-Rebsorte (die bevorzugte Rebsorte des Montagne de Reims) aus dem Grand Cru-Terroir der Mailly-Champagne.

Lese

Manuelle und selektive Lese der schönsten Trauben.

Reifung im Keller

Mindestens 36 Monate in unseren Gewölbekellern, während die Vorschriften für AOC-Champagner nur 12 Monate voraussetzen. Seine Aromen entwickeln sich optimal und der gewonnene Wein ist perfekt ausgereift und ausgewogen.

Dosierung

7 g Zucker pro Liter (niedrige Dosierung).

Verkostung

Goldene Farbe mit leicht kupferfarbenen Tönen.

Eine ausdrucksstarke Nase, die an Früchte aus einem Obstgarten erinnert. Der Gaumen ist wenig, lang und gerade; reife Äpfel und Birnen dominieren.

Kombinationen von Speisen und Weinen

Der Champagne Brut kann als Aperitif, als Cocktail oder zu einem feinen Essen wie edlem Fisch, weissem Fleisch etc. serviert werden.

Abfüllung und Verpackung

Halbflasche 37,5 cl, Flasche 75 und Magnum 150 cl.

Schachtel mit 12 Halbflaschen, 6 Flaschen oder 3 Magnum.