

CHAMPAGNE  
**Ernest Remy**  
*Grand Cru à Mailly-Champagne*



*Der Ratafia von Ernest Remy entstand aus seiner Erinnerung, nämlich der an die Ratafia-Flaschen von Ernest Remy, dem Großvater von Alice. Als sie jung war versteckte sich hinter diesem seltsamen und klangvollen Namen ein süßer Nektar, von dem man wusste, dass man noch ein paar Flaschen im Keller hatte.....*

## RATAFIA *(nur in Frankreich erhältlich).*

Ratafia ist ein traditionelles Getränk, das die Winzer für den Eigenbedarf aus Traubensaft der letzten Presse herstellten. Dieser aus Traubenmost und Alkohol bestehende Likör, den die Kenner Mistela nennen, wird aus ungefiltertem und mutiertem Traubensaft (dessen Gärung durch Zugabe von Alkohol gestoppt wurde) hergestellt.

### Assemblage

100 % Grand Cru, hergestellt aus den Trauben von verschiedenen Jahrgängen.

### Rebsorte

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

### Ausarbeitung

Der Ratafia von Ernest Remy wird nach traditionellen Methoden hergestellt. Seine Besonderheit besteht darin, dass die Presssäfte aus der Mazeration von Pinto Noir-Beeren stammen, aus denen unser Champagne Rosé de Saignée Grand Cru hergestellt wird. Für mehr Süße und Finesse wird dieser farbige Traubenmost mit Fine de la Marne (ca. 60% Vol.) vermischt. Anschließend wird er mehrere Jahre in Eichenfässen gelagert, was die Verbindung von Alkohol und Trauben sowie die Entwicklung eines zarten Holzgeschmacks fördert.

### Alkoholgehalt

17 % Vol.

### Verkostung

Die Farbe ist ein tiefer Bernsteininton mit hellen Rostreflexen. Die dichte Nase erinnert an Trockenfrüchte. Am Gaumen sind trockene Feigen, Datteln, Vanille und Wildfrüchte miteinander verflochten. Das Bouquet wird von einer zarten Frische getragen, deren Finish den Zucker auslöscht.

### Kombinationen von Speisen und Weinen

Ratafia kann frisch oder temperiert als Aperitif serviert werden sowie mit Foie Gras, Schimmelkäse (Roquefort, Fourme d'Ambert, Stilton) oder einem Obst-Karamell oder Schokoladendessert.

### Abfüllung und Verpackung

Flasche 70 cl.

Kiste mit 6 Flaschen.