VON SALIS



Frankreich, Champagne, in der edlen 1er Wood Box

Armand de Brignac Brut Rosé Champagner Box

CHF 520.00

75cl
12%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Robert Parker: 90
Wine Spectator: 92
AN 7672700H

Degustationsnotiz
Das Bouquet präsentiert sich frisch und lecker mit Noten von Orangen, reifen Birnen und Blütenhonig, wunderbar getragen von einer hefigen Würzaromatik, die den feinen Ausbau in der Eiche dokumentiert; am Gaumen eleganter Körper mit Aromen von süssen Gewürzen wie Zimt und Vanille sowie einen Hauch von weissem Pfeffer, die intensive Mineralität verleihen dem Wein einen besonderen Glanz. Einer der Besten Rosé Champagner der Welt!

Geniessen zu
Aperitiv, Meeresfrüchte, Fisch

Produzent
Seit 1763 ist die Familie Cattier im Besitz von Armand de Brignac Weinbergen, die dem berühmten Montagne de Reims in der Champagne angehören. Familienoberhaupt von Armand de Brignac ist Jean-Jacques Cattier und sein Sohn Alexandre Cattier stellen den Champagner mit nur sechs weiteren Personen auf traditionelle Art und Weise her: Von der Traubenlese bis hin zur Fertigstellung geschieht alles von Hand. Jede Cuvée reift in einem der tiefsten Keller der gesamten Champagne-Region. Sie enthalten einen Liqueur de Dosage, der neun Monate in Eichenfässern ruht, bevor er jeder Flasche eine ausgezeichnete und unerreichte Qualität verleiht. Die aussergewöhnliche Armand de Brignac Metallflasche wurde einst für das berühmte französische Modehaus André Courrèges ersonnen. Jede einzelne ist von Hand gefertigt und trägt sowohl zwei Pikas-Banderolen als auch vier von Hand angebrachte Zinnetiketten. Die markante Flasche wird in einer schwarz lackierten, eleganten Holzkiste aufbewahrt. Jede dieser Boxen ist mit Samt gefüttert und mit einem gravierten Typenschild versehen. Pracht und Stil der französischen Modewelt trifft auf Armand de Brignac.

Region
Die Champagne zählt zu den nördlichsten Weinbaugebieten Frankreichs. Ihr kühles Klima und die kalk- und kreidehaltigen Böden prägen den Charakter ihrer Weine. Für Champagner werden hauptsächlich Chardonnay, Pinot Noir und Meunier verwendet. Chardonnay bringt Frische und Finesse ein, Pinot Noir sorgt für Struktur und Tiefe, während Meunier die Cuvée mit fruchtigen Noten ergänzt.

Seine feine Perlage erhält Champagner durch eine zweite Gärung in der Flasche. Anschliessend reift er auf der Hefe und entwickelt je nach Reifedauer Aromen von Brioche, Brotkruste und Nüssen. Champagner ohne Jahrgang verbinden meist Weine verschiedener Ernten zu einem gleichbleibenden Hausstil. Jahrgangschampagner stammen aus einer einzigen Ernte und spiegeln deren Charakter wider. Von frisch und leicht bis komplex und gereift zeigt sich Champagner in einer Vielfalt an Stilrichtungen. Er begleitet einen festlichen Apéro ebenso wie ein mehrgängiges Menü.