



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 heftigen Würz aromatik, 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 Zinnketten. 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

Den Weinbau haben die Römer in der Champagne verbreitet. Sie wurden abgelöst durch die Vertreter der katholischen Kirche, für die der Wein eine willkommene und nie versiegende Einkommensquelle darstellte. Ab dem hohen Mittelalter waren die Weine aus Reims, Aÿ und Épernay gesucht und teuer und wurden bis nach England exportiert. Die Champagne mit 30'000 Hektaren Anbaufläche und einer Jahresproduktion von 400'000 Millionen Flaschen ist das nördlichste Anbaugebiet Frankreichs. Die Rebe wächst auf stark kreidehaltigem Boden, der für ihren regelmässigen Wasserhaushalt sorgt. Die Schaumweine werden aus dem weissen Chardonnay und den beiden roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier gekeltert.