VON SALIS



Frankreich, Champagne, in der edlen 1er Wood Box

Armand de Brignac Blanc de Blancs Champagner Box

CHF 754.00

- 75cl
- 12.5%
- Chardonnay
- Wine Spectator: 92
- AN 7670700H

Degustationsnotiz
Ein sauberer, feingliedriger Duft nach Vanille, Zitrusfrüchten und getrockneten Aprikosen und eine Wunderbar cremige Fülle, perfekt integrierte Säure, trocken, im Abgang zarte Bitternoten und reife Äpfel, mittlere Länge.

Herstellung
Assemblage von drei Jahrgängen. Ausschliesslich Premier Cru Lagen der Montagne de Reims und Côte des Blancs. 48 Monate auf der Flasche gelagert vor dem Dégorgement. Zuckergehalt: 10.4 g/lt

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.