







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/l

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

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.