VON SALIS



Frankreich, Champagne

Henriot Champagner Rosé Brut

CHF 49.90

statt CHF 57.90

75cl
12%
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
AN 6670720

Degustationsnotiz
Henriot Rosé präsentiert sich mit einem unerwartet feinen und präzisen Aromaprofil. In der Nase zeigen sich frische, elegante Noten mit ausgeprägter Mineralität und dezenten Fruchtanklängen wie weissen Johannisbeeren. Diese kühle, kalkige Frische setzt sich am Gaumen fort und verleiht dem Champagner eine fast kraftvolle Lebendigkeit. Die Struktur ist ebenso subtil wie raffiniert und offenbart das Zusammenspiel aus Tiefe, Frische und Klarheit – ein Rosé mit Charakter und Charme, der überrascht und begeistert.

Herstellung
Henriot Rosé entsteht als Cuvée aus den drei klassischen Rebsorten der Champagne – Pinot Noir, Chardonnay und Meunier – und vereint 60 bis 80 % Weine des aktuellen Jahrgangs mit 20 bis 40 % Reserveweinen. Etwa 8 bis 10 % des Cuvées bestehen aus einem stillen Pinot-Noir-Rotwein, der aus einer ausgewählten Parzelle im Aÿ Cru stammt. Diese Komponente verleiht dem Rosé seine charakteristische Farbe und Tiefe. Die Reifezeit beträgt mindestens drei Jahre, die Dosage liegt bei unter 7 g/L – so entsteht ein Rosé, der Frische, Mineralität und Eleganz meisterhaft verbindet.

Produzent
Maison Henriot ist ein unabhängiges, familiengeführtes Champagnerhaus mit Sitz in Reims, das seit seiner Gründung im Jahr 1808 für Eleganz, Präzision und handwerkliche Exzellenz steht. Über acht Generationen hinweg hat sich die Familie dem Streben nach Qualität und Charakter verschrieben – mit besonderem Fokus auf die edle Rebsorte Chardonnay, die seit der Verbindung mit der Familie Marguet im Jahr 1880 das Herzstück vieler Cuvées bildet. Die Weinberge des Hauses erstrecken sich über einige der renommiertesten Lagen der Champagne, darunter Grands und Premiers Crus der Montagne de Reims und der Côte des Blancs.

Henriot ist bekannt für seine sorgfältige Assemblage, die Kunst des Verschnitts, die nicht nur verschiedene Lagen, sondern auch mehrere Jahrgänge einbezieht. Ein hoher Anteil an Reserveweinen sowie lange Reifezeiten auf der Hefe verleihen den Champagnern Tiefe, Raffinesse und ein einzigartiges Aromenspiel. Unter der Leitung der engagierten Kellermeisterin Alice Tétienne verbindet das Haus heute Tradition mit zeitgemässem Anspruch – immer im Dienst eines Champagners, der Herkunft, Zeit und Stil in sich vereint.

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.