



Frankreich, Champagne

Henriot Champagner Rosé Brut

CHF 51.90

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 Fruchtklängen 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

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.