



Frankreich, Champagne

Moët & Chandon Grand Vintage Blanc

2016

CHF 61.50

75cl

12.5%

Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

AN 7169716

Degustationsnotiz

Strahlendes Zitronengelb, leuchtende Reflexe und feine Bläschen. Eingangsnoten von Brotkrumen, frischer Brioche und Marzipan weichen Holunderblüten und Jasmin, gehen über fruchtige Aromen von weissem Pfirsich und Wassermelone. Eine vollmundige und weiche Struktur, die an Baumwollblüten erinnert. Blumige Noten sowie Anis- und Minznoten sorgen für Leichtigkeit und Frische. Lang im Abgang mit einer angenehm herben Note, die an frische Mandeln erinnert.

Herstellung

Méthode Traditionelle, Dosage 5g/Liter (extra-brut)

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu

Gut gekühlt als Apéro, sonst sehr schön zu Fischvariationen oder hellem Fleisch.

Spezielles

1842 kreierte Moët & Chandon einen ersten Vintage-Champagner für britische und amerikanische Feinschmecker, die reifere Weine schätzen. Als charakteristischer Ausdruck eines Jahres ist jeder Grand Vintage von Moët & Chandon einzigartig und drückt die persönliche Interpretation des Jahres durch den Kellermeister aus. Jeder neue Jahrgang trägt zum fabelhaften Erbe des Hauses Moët & Chandon bei: Grand Vintage Collection. Der Grand Vintage 2015 bereichert dieses Erbe und ist der 76. Vintage in der Geschichte des Hauses.

Produzent

Seit seiner Gründung im Jahr 1743 hat Moët & Chandon unter der Führung charismatischer Persönlichkeiten immer wieder sehr clevere Entscheidungen getroffen, um ihren Brand weltweit bekannt zu machen und aus einem Familienunternehmen ein renommiertes internationales Champagnerhaus zu formen. Diese Tradition des Wagemuts hat dazu geführt, dass Moët & Chandon heute in mehr als 140 Ländern weltweit erhältlich ist und sich als der beliebteste Champagner der Welt etabliert hat.

Nicht nur die innige Verbundenheit und die profunde Kenntnis der Böden und des Klimas der Champagne, auch die Tradition und all die Kenntnisse, die über die Jahre weitergegeben wurden, sorgen seit je her für exzellente Champagner. Dabei lässt die beeindruckende Palette verschiedener Champagner von Moët & Chandon keine Wünsche offen. Von den klassischen Brut Impérial und Rosé Impérial bis hin zu exklusiven Jahrgangs-Champagnern und Prestige Cuvées.



Moët & Chandon Grand Vintage Blanc 2016

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.