VON SALIS



Frankreich, Champagne

Lallier Champagner Edition R.021 Rosé Brut

CHF 59.00

75cl
12.5%
Pinot Noir, Chardonnay, Meunier
Falstaff: 91
AN 7711721

Degustationsnotiz
Ein frischer, klarer Rosé-Champagner mit zartem, leuchtendem Rosa im Glas. In der Nase dominieren lebendige Zitrusaromen wie Blutorange und Kumquat, gefolgt von feinen Noten roter Früchte. Reifere Nuancen von Brioche und frischer Haselnuss – geprägt durch sorgfältig gereifte Reserveweine – verleihen dem Bouquet zusätzliche Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der R.021 Rosé mit beeindruckender Reinheit, salziger Frische und einer zarten, angenehmen Bitternote im Abgang. Die Struktur des Pinot Noir und die geschmeidige Fülle des Meunier sorgen für Länge und aromatische Komplexität.

Herstellung
Der R.021 Rosé besteht zu 70 % aus Weinen der Ernte 2021, ergänzt durch 30 % Reserveweine aus dem Jahr 2020. Die Assemblage setzt sich aus 53 % Pinot Noir (inkl. 7 % stiller Rotwein aus Bouzy), 41 % Chardonnay und 6 % Meunier zusammen. Die Trauben stammen aus renommierten Crus der Montagne de Reims, Aÿ, Côte des Bar, Côte des Blancs und Côtes de Sézanne. Der Champagner reifte durchschnittlich 36 Monate auf der Hefe und wurde mit einer Dosage von 7 g/L degorgiert.

Geniessen zu
Vielseitig einsetzbar – ideal als Apéritif oder zu eleganten Speisen. Besonders empfehlenswert zu Canapés mit Pilzen oder Gemüse, edlen Meeresfrüchten wie Langustinen, Hummer oder Königskrabbe, oder zu Fischgerichten mit frischen, maritimen Aromen wie Algen oder Lachs. Auch solo ein wahrer Genuss. Die optimale Serviertemperatur liegt bei 10–12 °C, idealerweise in einem Glas mit breiter Schale und schmaler Öffnung, das die Aromen und Perlage perfekt zur Geltung bringt.

Produzent
Lallier gehört zu den angesehensten Häusern der Champagne und steht für aussergewöhnliche Champagner mit klarer Handschrift. Gegründet 1906 im historischen Grand Cru-Ort Aÿ, zählt das Weingut zu den wenigen, die ausschliesslich Trauben aus Grand Cru-Lagen vinifizieren – darunter Aÿ in der Montagne de Reims und Oger in der Côte des Blancs. Unter der Leitung von Dominique Demarville, einem der renommiertesten Kellermeister der Champagne, entstehen elegante Cuvées, die durch Präzision, Frische und Tiefe überzeugen. Der Stil von Lallier ist unverkennbar: puristisch, terroirgeprägt und stets auf höchste Qualität ausgerichtet. Das Haus verbindet traditionelle Handwerkskunst mit einer modernen, nachhaltigen Vision. Jeder Schritt – vom Weinberg bis zur Flaschenreife – folgt einem klaren Anspruch an Authentizität und Herkunft. Ob Réflexions-Serie, Blanc de Blancs oder Millésimé – Lallier steht für Champagner mit Substanz, Ausdruck und Stil.

VON SALIS



Lallier Champagner Edition R.021 Rosé Brut

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.