



Frankreich, Champagne

Lallier Champagne Brut Nature

CHF 75.00

 75cl

 12.5%

 Pinot Noir, Chardonnay

AN 7715700

Degustationsnotiz

In der Nase zeigen sich feine mineralische Anklänge von Kreide, begleitet von floralen Noten weisser Blüten. Mit etwas Luft entfalten sich Aromen von gelben Früchten wie Pfirsich und Mirabelle, durchzogen von lebendiger Zitrusfrische. Am Gaumen wirkt der Brut Nature kristallin, trocken und ungemein präzise. Die feinperlige Textur und der animierende Trinkfluss münden in ein langes, salzig-mineralisches Finale.

Herstellung

Der Brut Nature von Lallier basiert auf einem einzigen Jahrgang und vereint herausragende Grand-Cru-Lagen aus Aÿ (Pinot Noir) sowie der Côte des Blancs (Oger, Cramant, Cuis, Grauves). Die Vinifikation erfolgt im Edelstahltank, gefolgt von einer mindestens vierjährigen Reifezeit auf der Hefe. Das Ergebnis ist ein ungeschönter, klarer Ausdruck von Herkunft und Stil – ganz ohne Dosage.

Geniessen zu

Ein idealer Champagner für den puren Genuss zum Apéro. Harmoniert besonders gut mit Meeresfrüchten, Austern, Sashimi oder feinen Fischgerichten. Auch zu vegetarischen Speisen mit frischen Kräutern oder Zitrusnoten ist er eine elegante Wahl. Seine kompromisslose Frische macht ihn zu einem echten Highlight für Liebhaber puristischer Champagner.

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.

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 gekellert.