



Argonne Weiss Aÿ Grand Cru 2011

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Ausschanktemperatur	8-12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Chardonnay, Pinot Noir
Ausbau	Flaschengärung
Passt zu	Apéro, Fisch, Geflügel, Kalb, Meeresfrüchte
Grösse	75 cl
Jahrgang	2011
Artikelnummer	95007181

Bemerkungen

Gerade mit Blattgold bedeckt, schützt Argonne die Fusionsverbindung zwischen Weinberg und Wald der beiden grossen historischen Böden, auf denen Champagner und seine Aura im 18. Jahrhundert errichtet wurden. Es erzählt von der Symbiose zwischen Aÿ-Wein und dem Argonner Wald, dessen grosse Eichen bis Mitte des 20. Jahrhunderts alle Champagnerweine hervorbrachten. Sébastien Le Golvet ist heute sicherlich der einzige Kellermeister, der diese lebendige Beziehung zwischen delikatem Wein und neuen Eichenfässern beherrscht. Nur sehr große Jahrgänge können über die fruchtbare Vereinigung von Schönheit und Tier herrschen. Auf diese Weise entstehen aussergewöhnliche Kunstwerke, die in der Champagne einzigartig und einzigartig sind. Die Trauben stammen aus einer legendären Parzelle in der Champagne: Les Valnons. Les Chardonnays vom Grundstück Croix-Courcelles im Herzen des Terroirs Aÿ Grand Cru direkt über der Küste von Châtillon runden die Mischung ab.

Degustationsnotizen

Ein goldenes Kleid mit feinen Blasen. Die erste Nase ist sehr zart und erinnert an Weinpflirsich. Im Laufe der Minuten erwärmt sich der Wein und öffnet sich mit Gebäcknoten von getrockneten Früchten und süssen Gewürzen. Die Kalksteinmineralität des Aÿ-Terroirs ist nie weit entfernt und unterstreicht die luftige und zarte Seite dieses grossartigen Jahrgangs. Schliesslich laden Noten von Orangenblüte und Kakao zu dieser hervorragenden Nase im Abgang ein. Am Gaumen

öffnet sich der Wein mit einer schönen Spannung und weicht dann einer cremigen, zarten Textur, die Noten von reifen Früchten bringt. Die Mineralität ist spürbar und verleiht diesem Champagner einen einzigartigen Charakter.

Passt zu

Hummer, Fisch, Meeresfrüchten, weissem Fleisch und Kaviar.