



WEBER-VONESCH



Code Noir Aÿ Grand Cru

Henri Giraud

Typ	Schaumwein
Herkunft	Frankreich, Champagne
Ausbau	Flaschengärung
Ausschanktemperatur	8-12°C
Alkoholgehalt	12 %
Traubensorten	Pinot Noir
Grösse	75 cl
Artikelnummer	95007185

Bemerkungen

Claude Giraud ist Besitzer des kleinen Champagner-Hauses in zwölfter Generation. Die Rebparzellen verteilen sich rund um Aÿ auf den besten Grand Cru-Lagen. Der Pinot Noir-Anteil liegt bei rund 70%. Das Cuvée Code Noir wurde im Jahr 2007 erstmals hergestellt. Die DNA-Entschlüsselung des Pinot Noir-Klons war die Motivation den Code Noir zu kreieren. Pinot Noir ist die klassische grosse Champagner- Traubensorte aus welcher die charaktvollsten und vollmundigsten Champagner seit je hergestellt werden. Die blauen Trauben werden unmittelbar nach der Ernte abgepresst. Dadurch werden keine Farbpigmente extrahiert. Der Charakter und die Struktur des einmaligen Terroirs von Aÿ sind vollkommen enthalten.

Degustationsnotizen

Optisch ein mittleres Strohgelb. Im Geruch reife und feine Aromen nach Trüffel, gekochter Birne, Kirschen, dahinter Steinobst und Würze. Am Gaumen dicht warm und weinig, herrliche Balance und lebhaft Frische. Im Finale folgen eine delikate Mineralität und weiche Tannine. Ein grosser Champagner.

Passt zu

Apéro, Austern, Kaviar und Wildgeflügel.