

MARGUET
Ambonnay
Non Dosé ROSÉ Grand Cru AC



Jahrgang:	2017
Inhalt:	75 cl
Produzent:	Marguet
Traubensorten:	Chardonnay, Pinot Noir
Anbaumethode:	Biodynamisch
Alkoholgehalt:	12.00% Vol.
Dosage	0 g/l
Gesamtproduktion des Hauses:	95'000 Fl.
Ausschenktemperatur:	10-12°

Komponiert aus 80% Chardonnay und 20% Pinot Noir., nur minimalst geschwefelt (16 mg/l) Fein röstige Nase mit Aromen von Zitrusfrüchten, Honigmelonen, Marillen und Nektarine, dazu Noten von rotem Apfel, Kirschen, getoasteten Nüssen und einem zarten Touch nach getrockneten Rosenblättern. Würzig unterlegt mit einer mineralisch-salzigen Kalk Note. Auch am Gaumen zeigt er sich stoffig, mit guter Säure, Druck und wiederum einem dezenten Kalk- Kreide Touch. Ein Hauch von Pfeffer im langen Abgang. NUR 2583 FLASCHEN PRODUZIERT!!

Empfehlung

Wunderbarer Begleiter zu etwas fetteren Fischen wie z.B. pochiertem Lachs mit Orangen-Weissweinsauce, Nudeln mit Scampi und Rosa Pfeffer, oder einem eleganten Hummergericht.

Produzent

Benoit Marguet, seit 2008 in der nun fünften Generation verantwortlich für Champagne Marguet, ist einer, der sich und andere zu bewegen weiss. Ein Purist, der auf die Reinheit und Kraft der Natur setzt, und deshalb in den Weinbergen biologisch und seit 2009 immer mehr biodynamisch produziert. Dabei wird die Bodenbewirtschaftung, auch mit zwei Pferden für zehn Hektaren, jener der Reben ebenbürtig. Ähnliches im Keller : Naturopathie statt Önologie: u.a. sehr wenig bis keinen Schwefeleinsatz beim Vergären und Ausbau in Barriques, die in Orts- (in guten Jahren) und zunehmender Anzahl in Lagenchampagner (in den besten Jahren) münden: Les Crayères, Les Bermonts, La Grande Ruelle, Le Parc, ... Hier wirken ein Mann und ein Champagnerhaus, die wissen, was sie für die Zukunft wollen:

noch ausdrucksstärker, puristischer und balancierter zu werden, dank Umbau und eines angepassten Handlings, das das vernetzte Wirken der Natur - auch in Abhängigkeit mit den Mondphasen - begleitet. Mit dem Sapience (Weisheit), einer biozertifizierten Super-Cuvée, setzte Benoit Marguet ein weiteres Ausrufezeichen: A comeback to the reasons and origins of wine. ... A new generation of Champagne expression. A Champagne for meditation. Und nicht genug: Er zeigt sich fasziniert, was ihm erst noch an Möglichkeiten offenstehen, je besser er das Zusammenwirken der einzelnen Teile verstehe. Wir sind fasziniert, was er damit uns und vor allem ihnen als Champagnerfreunde eröffnet. So sind wir gerade mit einem vielfältigen Angebot an Marguet-Champagnern eingestiegen. Damit setzen auch wir ein Ausrufezeichen!