



M.Hostomme ABYSSE Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

Diese Champagner-Rarität ist eine Kostbarkeit aus der Tiefe!

0,75 Liter - Vol 12,5%

Enthält Sulfite

€ 192,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 144,00

Artikel: M.Hostomme ABYSSE Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Land: Frankreich

Region: Champagne Chouilly, Cts. des Blancs, Grand Cru Lage

Kategorie: Champagner, trocken

Klassifizierung: Grand Cru

Erzeuger: M. Hostomme et Fils

Jahrgang Basierend auf den Jahrgängen 2007 bis 2010

Rebsorte: 100% Chardonnay

Alkohol: 12,5%

Charakteristik: Der Champagner reift für mindestens 60 Monate auf der Flasche, davon 12 Monate UNTER WASSER. Der Ausbau erfolgt in 60 Metern Tiefe in der Bretagne - nahe der Insel Ouessant. Eine gleichbleibende Wassertemperatur von 3° C, unabhängig von der Jahreszeit, garantiert perfekten Ausbau und perfekte Aromenentwicklung. Durch den Ausbau unter Wasser reift der Champagner schneller und er verfügt über weichere und intensivere Aromen als vergleichbar gelagerte Tropfen.

Aroma: Zu Beginn super klar, rein und frisch in der Nase, aber auch tief und hochkomplex mit salzigen Austern- und Algenaromen und reifen weißen Obstdüften.

Geschmack: Sehr intensiv und komplex auf dem Gaumen. Ein reicher und konzentrierter Chardonnay mit einem reinen, salzigen, fest strukturierten und sehr komplexen Finale mit großer Spannung.

Besonderheit: Traditionelle "méthode champenoise"

Damit der Champagner sein aromatisches Potential von Röstnoten und reifen Früchten entfalten kann, empfiehlt die Kellerei das vorherige Dekantieren.

Trinktemperatur: 7 - 9 °C

Serviervorschläge: Krönt und verschönert jede Gelegenheit.

Gesamtflaschen: 540

Auszeichnungen: Robert Parker - 94 Points

Tasting Notes: Robert Parker

Das traditionsreiche Familienunternehmen Hostomme produziert seit nunmehr 5 Jahrhunderten Schaumweine und Champagner von höchster Qualität.

Im Gegensatz zu vielen anderen Produzenten kann der Betrieb ausschließlich auf eigenes Traubengut zurückgreifen. Die Arbeit beginnt hier bereits im Weinberg, wo die traditionell zugelassenen Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier zu perfekter Reife gelangen.

Datenblatt : M.Hostomme ABYSSE Blanc de Blancs Grand Cru Extra Brut

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Champagne Hostomme

Anschrift: 5 Rue de l'Allee 51530 Chouilly - France

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Letzte Aktualisierung: 25.02.2021