



Chassenay d'Arce Sélection Brut Blanc

Sekt / Schaumwein / Champagner - Frankreich

0,75 Liter - Vol 12%

Enthält Sulfite

€ 38,53 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 28,90

Artikel: Chassenay d'Arce Sélection Brut Blanc

Land: Frankreich

Region: Champagne, Côte des Bar

Kategorie: Champagner, trocken

Erzeuger: Champagne Chassenay D'Arce

Rebsorte: 89% Pinot Noir, 8% Chardonnay, 3% Pinot Meunier

Alkohol: 12%

Charakteristik: Sélection ist eine Assemblage aus mehreren Ernten. Der Pinot Noir verleiht diesem Wein Struktur und Kraft.
36% Reserveweine

Farbe: Graugoldene Farbe mit großzügigem Perlenspiel

Aroma: Finesse und Komplexität, die in einen nachhaltigeren Ausdruck übergehen, mit reichen Noten von weißen und gelben Früchten, Gewürzen und Marzipan.

Geschmack: Kraftvoll und fruchtbetont, mit seiner Großzügigkeit und seiner feinen Geschmeidigkeit, die diesem charaktervollen Champagner ein schönes Gleichgewicht verleihen.

Trinktemperatur: 8 - 10 °C

Serviervorschläge: Ideal für die Cocktailstunde.

Dosage: 9 g/l

Weinbereitung und Reifung:

Die Weinbereitung erfolgte in der reinen Tradition der Champagne, in temperaturkontrollierten Edelstahltanks. Teilweise malolaktische Gärung. Reifung in der Flasche für 4 Jahre auf der Hefe.

Die Champagner von Chassenay d'Arce sind Ausdruck des spezifischen Terroirs der Côte des Bar und ihres kimmeridischen Bodens, der einst vom Meer bedeckt war. Im Laufe der Jahreszeiten wachsen die Stämme der Reben, die Trauben nehmen Farbe an und die Jahrgänge entwickeln sich.

Das Arce-Tal liegt am südlichen Ende der Champagne, in der Nähe von Burgund. Das milde Klima, die Lage der Rebstöcke und die Bodenbeschaffenheit (hier wurzeln die Rebstöcke in steinigem Mergel) ermöglichen es, die Früchte bei voller Reife gegen Ende des Sommers zu ernten.

Die vorherrschende Rebsorte in dieser Region ist der Pinot Noir. Chassenay d'Arce baut aber auch Chardonnay, Pinot Meunier und Pinot Blanc, die alte Champagnersorte, an. Diese Vielfalt ermöglicht es ihnen, Weine mit einer großen Bandbreite an Persönlichkeiten zu erzeugen. Das ganze Jahr über wird jeder Stamm gepflegt und geformt, damit er das Beste von sich gibt und die besten Trauben hervorbringt.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Datenblatt : Chassenay d'Arce Sélection Brut Blanc

Produktdetails

Weitere Angaben

Ursprungsland: Frankreich

Unternehmen: Chassenay d'Arce

Anschrift: 11, rue du Pressoir, 10110 Ville-sur-Arce, 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: 13.11.2023